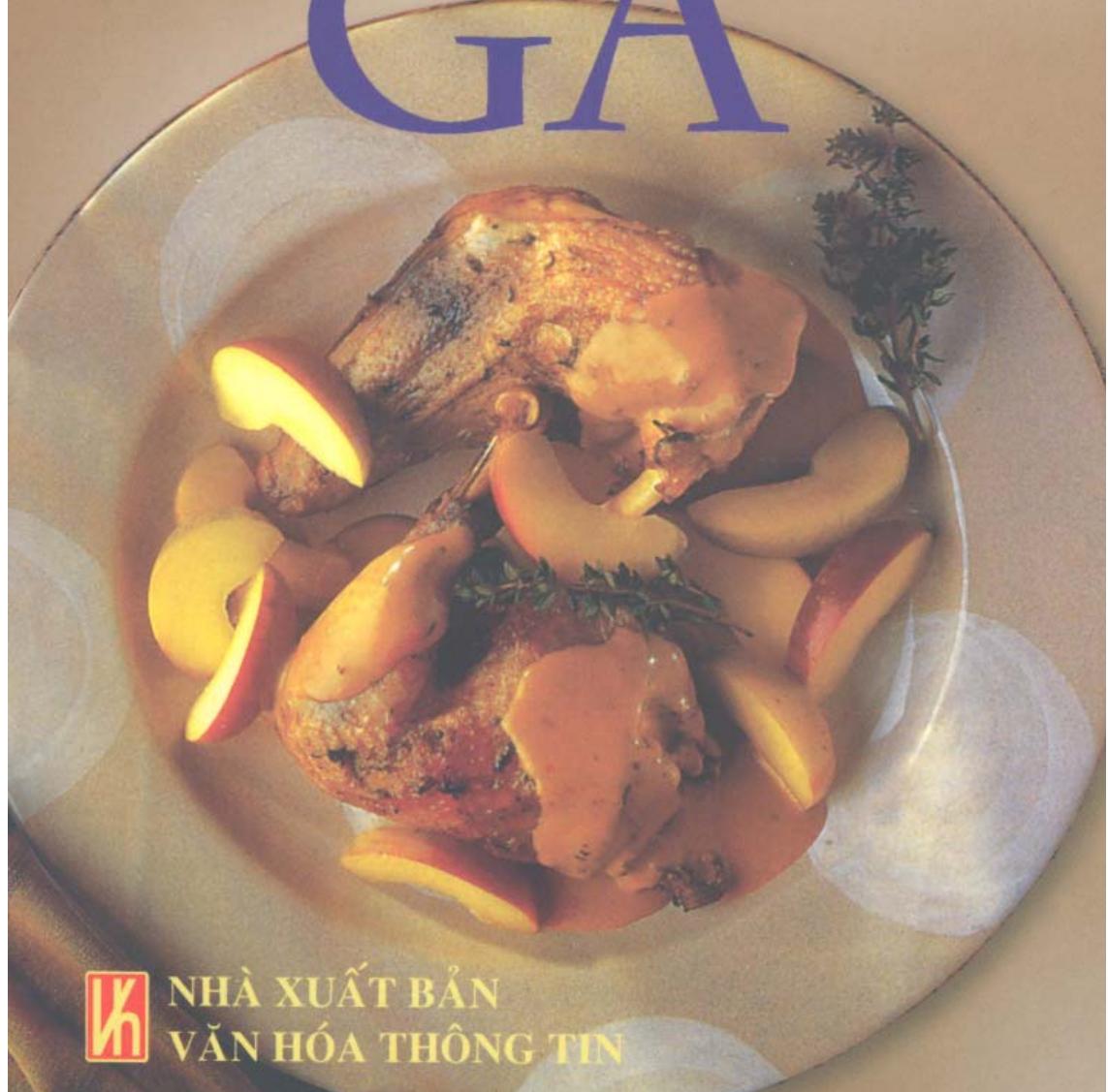


TRIỆU THỊ CHƠI & NGUYỄN THỊ PHỤNG

Kỹ Thuật Nấu Ăn Đãi Tiệc  
**60 món**

**GÀ**



NHÀ XUẤT BẢN  
VĂN HÓA THÔNG TIN

TRIỆU THỊ CHƠI  
NGUYỄN THỊ PHỤNG

KỸ THUẬT NẤU ĂN ĐÃI TIỆC

**60 món**  
**Gà**



NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN

# nội dung

Gà nướng phô mai	3	Gà tiêm dưa hấu	34
Cánh gà chiên bơ	4	Gà nấu bia	35
Gà nướng cốt dưa	5	Gà hon	36
Gà nướng	6	Gà nấu dứa	37
Gà nướng cung đình	7	Gà nấu táo tàu	38
Gà nướng lá chanh	8	Cà ri nị Ấn	39
Gà rút xương nhồi xôi	9	Cánh gà rút xương	40
Gà quay bơ	10	Du long hí phụng	41
Gà quay chao	11	Phụng hoàng vũ khúc	42
Gà bao thư	12	Gà chiên sốt nấm	43
Gà nấu tiêu xanh	13	Gà bạch kim	44
Gà nấu thạch dừa	14	Gà thái hậu	45
Gà sốt ô mai	15	Gà hấp rau răm	46
Gà nấu bắp	16	Gà tướng quân	47
Gà nấu nấm	17	Gà hấp rượu	48
Kim kê hoàn lạc thủy	18	Gà sốt pa tê gan	49
Đùi gà nấu pa tê	19	Gà hấp mai quế lộ	50
Gà tiêm bát bửu	20	Gà hấp cải bẹ xanh	51
Gà tiêm	21	Phượng hoàng ấp trứng	52
Uyên ương sắt cầm	22	Gà Mimosa	53
Gà hấp trân châu	23	Gà hấp muối	54
Đùi gà tiêm sâm bổ lượng	24	Phượng hoàng thập cầm	55
Gà nấu cá mòi	25	Kim phụng hóa long	56
Gà hầm bao tử	26	Cánh gà chiên nước mắm	57
Gà nấu trái vải	27	Gà xào thập cầm	58
Gà nấu ngũ vị sen	28	Gà marango	59
Gà nấu nho	29	Gà xối mỡ	60
Ra gu gà	30	Gà rõ ti	61
Đùi gà tiêm tứ quý	31	Gà ngũ sắc	62
Cánh gà tiêm ngũ quả	32	Cách làm nước chấm	63
Gà nấu cam	33		



# gà nướng phô mai

## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,3kg – 20g phô mai loại lỗ – 2 miếng bánh mì ngọt loại khô không đường – 30g bơ ngon – 1 cây xà lách Đà Lạt – ngò – 3 trái cà – 1 trái ớt – Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn, để thật ráo. Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng + 1 muỗng súp xì dầu. Để gà thấm 30 phút.
- Phô mai: thái sợi ngắn.
- Bánh mì ngọt: giã nhuyễn, rây lại cho mịn.
- Bơ: tán nhuyễn.
- Xà lách: bỏ cọng rửa sạch, để ráo.
- Cà: 1 trái tía hoa, 2 trái thái mỏng.

– Ớt: tía hoa.

– Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn phi vàng.

### Chế biến

Vĩ thoa dầu. Xếp gà vào vỉ nướng, đem đút lò, gà gần chín cho phô mai + bơ vào tiếp tục đút lò gà chín vàng lấy ra ráo thính bánh mì khô lên mặt, đem nướng tiếp 5 phút cho bánh mì giòn và vàng thơm lấy ra.

### TRÌNH BÀY

Xếp gà lại ra dáng ra đang nằm Rải ngò cà ớt. Món này dùng với xì dầu ớt thái khoanh





### VẬT LIỆU

- 12 cánh gà ta (không lấy phần trong cánh gà)
- 50g bơ ngon
- Ngò – 3 trái cà – ớt
- 2 cây xà lách Đà Lạt
- 100g dưa chua tía ngâm giấm đường
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + dầu chiên

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

– Cánh gà: làm sạch, để thật ráo, ướp: tiêu + muối + tỏi băm + bột ngọt + dầu mè để cánh thấm 30 phút.

(Nếu cánh gà cứng thì hấp sơ khoảng 15 phút)

– Nhúng cánh gà qua bột nǎng pha loãng, lăn qua bột mì khô. Rồi chiên lửa trung bình, vớt cánh gà ra thật ráo.

– Bơ: phi nóng + tiêu + muối + bột ngọt xối đều vào cánh gà. Dùng nóng.

– Cà: 1 trái tía hoa, 1 trái thái mỏng.

– Xà lách: rửa sạch.

#### TRÌNH BÀY

Xếp cánh gà ra dĩa, xen kẽ dưa chua – cà – xà lách – ớt tía hoa – ngò.

\* Chú ý có thể nhúng cánh gà qua bột giòn rồi chiên.

Bột giòn: 1 hộp gà đánh nồi + 100g bột mì + 50g bột nǎng + nước lạnh cho sền sệt + 1 muỗng dầu ăn đánh cho bột xốp + 1 chút mè + nước tỏi + tiêu + muối + bột ngọt.

# gà nướng cốt dừa

## VẬT LIỆU

- 2 ức gà 1,6kg – 300g mỡ thịt – 400g dừa khô – 4 tép hành lá – Ngò – 3 trái cà – 2 trái ớt – Mật ong – Nước mắm chanh ớt – Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Gà: làm sạch, bỏ da, xương lấy thịt nạc gà thái mỏng có bản dài 6cm ngang 3cm, ướp: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp đường + 2 muỗng súp nước tỏi + 1 muỗng súp dầu mè + 1 muỗng súp xì dầu + 1 muỗng nước mắm ngọt + 4 tép hành lá già nhuyễn lấy phần trắng + 1 muỗng súp màu hột điêu đỗ + 2 muỗng súp mật ong + 1 muỗng súp nước màu thăng + 8 muỗng súp nước cốt dừa. Để thịt thấm 30 phút.

– Mỡ: luộc chín thái mỏng 1/2 miếng thịt gà ướp chút muối + đường phơi gió



15 phút.

– Thắng nước màu: 4 muỗng súp dầu + 4 muỗng súp đường trắng, lửa riu riu, đường ngả màu vàng tắt bếp để hơi nguội cho chút nước lạnh vào thắng lại 5 phút nhắc xuống.

– Dừa khô: vắt lấy 8 muỗng súp nước cốt.

– Hành lá: phần trắng già nhuyễn.

– Cà – ớt: tia hoa.

– Tỏi: đập dập già nhuyễn cho nước sôi vào vắt lấy nước cốt.

### Chế biến

Để miếng thịt lên tay, cho mỡ vào gấp miếng thịt gà lại, ghim thịt vào que nhọn khoảng 8 miếng. Lửa than nóng cho thịt vào nướng, lửa than trung bình. Khi nướng phết hỗn hợp nước trong thau ướp thịt lên cho màu thịt đẹp, thịt chín vàng lấy ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

– Xếp thịt ra dĩa. Xung quanh xếp dưa chua + kiệu.

– Dọn kèm chén nước mắm chanh ớt.





## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái to
- 4 muỗng súp sả băm
- 6 tép hành lá
- 3 muỗng súp mật ong
- 2 muỗng súp màu điêu
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt bỏ đầu, bỏ ruột, chặt làm 4 hoặc làm 6, để gà thật ráo.

Ướp gà:

Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + mật ong + sả băm + hành lá lấy phần trắng + màu điêu + 4 muỗng súp nước màu thăng + xì dầu. Để gà thấm 30 phút.

- Sả: băm nhuyễn.

- Tỏi: đập đập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

- Hành lá: lấy phần trắng già nhuyễn.

- Thắng nước màu: 4 muỗng súp dầu + 4 muỗng súp đường thắng vừa ngả màu tắt bếp để nguội cho 2 muỗng súp nước lạnh vào thắng tiếp 5 phút nhắc xuống.

### Chế biến

Cho gà lên vỉ nướng, lửa than trung bình, gà chín vàng lấy ra.

### TRÌNH BÀY

- Xếp gà ra dĩa.

- Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh + dĩa rau xà lách + cà xắt lát.

## VẬT LIỆU

- 400g thịt nạc gà + 300g tôm bạc thè to + 100g giò sống - 1 trứng gà hoặc hột vịt - 50g cối xanh non - 40 - 50 lá lốt non xanh - 100g củ cải đỏ tráng làm chua + 100g kiệu chua - Rau + giá + xà lách + 1 trái dưa leo + khế + chuối chát + ngò + cà + ớt - Bánh tráng + bánh hỏi - 2 tép hành lá - 100g đậu phộng

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Thịt gà: lóc bỏ da, xương, thái mỏng lớn bản, đập dập mềm, ướp 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng cà phê tỏi băm. Để thịt thấm 30 phút.

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch lau khô đập dập già nhuyễn và dai + 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi băm nhuyễn + hành lá phẳng tráng.

- Lá lốt: rửa sạch để ráo, còn cọng lá lốt. - Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn. - Dưa leo: gọt sọc vỏ cắt 4cm chẻ làm 6. - Khế + chuối chát: gọt vỏ, bào mỏng ngâm nước lạnh pha chút giấm khi dùng vớt ra để ráo. - Bánh tráng: cho vào lá chuối bò vào bao nylon ủ 1 đêm cho bánh dẻo.

- Bánh hỏi: cuộn tròn trét mỡ hành. - Hành lá: bỗng phần tráng, phần xanh thái nhuyễn cho chút muối + 4 muỗng súp dầu thăng thắt nóng đổ vào tô hành

lá trộn đều.

- Rau + xà lách: rửa sạch.
- Giá: rửa sạch.
- Đậu phộng: cho chút muối vào rang vàng bóc vỏ giã vừa nát.
- Ngò: rửa sạch để ráo - Cà ớt: tia hoa.
- Cho trứng vào thau cho giò sống vào khuấy đều, cho tôm quết + thịt gà + cối vỏ trộn đều.
- Trải mặt xanh lá lốt úp xuống thớt cho nhân thịt vào gói lại. Kẹp vào giữa vi nướng. Thoa dầu đều vào 2 mặt lá lốt.
- Nhùm lửa than đỏ, đặt vi thịt lên nướng chín xanh lấy ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

- Xếp lá lốt lên dia xung quanh để ngò - cà - ớt tia hoa.
- Dọn kèm chén nước mắm chanh ớt hoặc mắm nêm.
- Dia rau xà lách - khế - chuối chát - dưa leo - củ cải làm chua + kiệu.
- Dia bánh hỏi + bánh tráng.





## VẬT LIỆU

- 2 ức nạc gà 1,4kg - Lá chanh non - Ngò - 3 trái cà - 2 trái ớt - 2 tép hành lá - Bánh hỏi + rau giá + xà lách + đậu phộng + bánh tráng + khế + chuối chát - Bột cà ri + sả + ngũ vị hương + màu hột điểu đỏ

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Thịt nạc gà: bỏ da, xương lấy nạc thái miếng dài 4cm ngang 2cm, rửa sạch để ráo, ướp thịt gà: 1 muỗng súp sả băm + 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp nước tỏi + 1 muỗng súp màu hột điểu đỏ + 1/4 muỗng cà phê cà ri + 1/4 muỗng cà phê ngũ vị hương. Để thịt thấm 30 phút.

– Khế – chuối chát: gọt vỏ, bào mỏng ngâm nước lạnh pha chút chanh hoặc giấm khi dùng vớt ra để ráo. – Tỏi: đập dập, bóc vỏ bầm nhuyễn. – Hành lá: bỏ phần trắng lấy phần xanh thái nhuyễn, chảo nóng cho 3 muỗng súp dầu thăng thật nóng đổ vào tô

hành lá.

### Chế biến

– Lật bέ trái lá chanh lại, để thịt gà nầm dài lên lá, dùng tăm tre ghim lại 2 đầu. Chế chút màu hột điểu đỏ hoặc dầu ăn lên miếng thịt gà, đem nướng lửa than vừa. Riêng phần lá xanh non chanh thoả dầu ăn đem nướng lá chanh xanh đẹp (không thoả dầu nướng sẽ bị đen).

### TRÌNH BÀY

Xếp thịt gà lá chanh ra đĩa ở giữa để ngò – cà – ớt tia hoa. Xung quanh để bánh hỏi trét mỡ hành rắc đậu phộng.

Đĩa rau giá xà lách dưa leo + khế + chuối chát. Dọn kèm chén mắm nêm hoặc nước mắm chanh ớt.

# gà rút xương nhồi xôi

## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dâu 1,7kg – 1,8kg – 1/2 lon nếp loại ngon – 1 cắp lạp xương  
– 100g jambon – 100g xá xíu – 100g chả lụa – 50g tôm khô – 100g hành  
tím – 3 tép hành lá + ngò – 3 trái cà – 2 trái ớt – 1 trái chanh – 1 cây xà  
lách Đà Lạt – Hắc xì dầu – Mật ong – 50g hột điều đỏ

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Gà: làm sạch rút xương. Da gà rửa sạch để ráo ướp chút tiêu + muối + bột ngọt, để thấm 15 phút.

– Nếp: ngâm 1 đêm đem hấp chín hoặc nấu chín với chút muối (đừng bị nhão).

– Lạp xương: luộc xong đem chiên vàng, thái hột lụu. – Xá xíu – jambon – chả lụa: xắt hột lụu. – Hành lá: bỏ phần trắng lấy phần xanh xắt nhuyễn cho chút muối. Hai muỗng súp dầu phi nóng đổ vào đảo đều nhanh tay. – Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng phi vàng. – Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn. – Tôm khô: ngâm nước xả sạch để ráo, xào sơ.

– Ớt: tia hoa. Cà: 1 trái tia hoa, 2 trái thái mỏng.

– 1 muỗng súp hắc xì dầu + 1 muỗng súp chanh vắt lấy nước + 1 muỗng súp mật ong + 1 muỗng súp hột điều đỏ, quậy tan đều.

– Hột điều đỏ: 1/2 chén dầu để vừa nóng cho hột điều đỏ vào đảo nhanh tay nhắc xuống rây lại bỏ hột.

### Chế biến

Trộn chung: nếp nấu chín + lạp xương + xá xíu + jambon + chả lụa + tôm khô + 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1 muỗng cà phê xì dầu + mõ hành. Trộn tất cả cho đều. Dồn nhân này vào da gà dùng kim chỉ may lại. Dùng kim xăm đều gà. Bọc vải mùng đem hấp 1 giờ (nhớ xả hơi thường). Gà chín lấy gà ra thoa vào da gà hỗn hợp đặc biệt, đem xôi mõ da gà lại 5 phút. Da gà vàng lấy ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

Xắt gà ra từng khoanh. Xếp vào dia Oval xung quanh để xà lách + cà thái mỏng. Rải ngò – cà – ớt tia hoa cho đẹp.

Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.





### VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ khoảng 1,2kg
- 1 trái dừa xiêm - 2 muỗng súp bơ - 2 cây xà lách Đà Lạt - 2 trái cà - ngò - 2 trái ớt
- 100g củ cải trắng ngâm giấm đường

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, để ráo (có thể chặt làm 2), dùng dao nhọn xăm đều vào bên trong gà. Ướp gà: tiêu + muối + đường + bột ngọt + dầu mè. Để gà thấm 30 phút.
- Xà lách - ngò: rửa sạch, để ráo.
- Cà: thái mỏng 1 trái, 1 trái tia hoa.
- Ớt: 1 trái tia hoa, 1 trái bào mỏng.
- Tỏi: băm nhuyễn, phi vàng.

#### Chế biến

Nước dừa xiêm nấu sôi, cho tỏi phi + ngũ

vị hương (1/2 muỗng cà phê) + gà vào hầm cho gà vừa chín, vớt ra để gà thật ráo.

Vỉ nhôm cho gà + bơ đem dứt lò lại khoảng 15 phút.

Gà chín vàng lấy ra chặt từng miếng vừa ăn.

#### TRÌNH BÀY

Xếp xà lách + cà + gà, xếp lại dáng gà đang nằm, giữa đế cà, ớt tia hoa + ngò.

Dọn kèm chén xì dầu + ớt thái khoanh.

Dĩa bánh mì sandwich hoặc bánh mì lạt thái khoanh.

# gà quay chao

## VẬT LIỆU

- 1 con gà tơ 1,2kg
- 3 viên chao dở + 2 muỗng súp chao nước
- 1 muỗng súp sả băm
- 1/8 muỗng màu hột điêu dở (cà phê)
- 3 cây xà lách Đà Lạt - Ngò - 2 trái ớt - 3 trái cà
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt bỏ đầu, chặt gà làm hai. Dùng dao dồn xương gà, cho gà thấm gia vị khi ướp cho vào thau: tiêu + đường + bột ngọt + xì dầu.

- Chao: bóp nhuyễn + nước chao + sả băm nhuyễn + bột mài (quậy chút nước cho đẹp) + tỏi băm để gà vào khoảng 30 phút, cho gà được thấm và có màu đẹp.

- Xà lách: rửa sạch để ráo.

- Cà: 1 trái tía hoa, 2 trái thái mỏng.

- Ớt: 1 trái tía hoa, 1 trái thái mỏng.

### Chế biến

Cho gà lên vỉ nướng, lửa than vừa, trớ gà thường xuyên, gà chín vàng đỏ đem ra chặt gà theo thứ tự dáng gà đang nầm.

### TRÌNH BÀY

Xà lách xếp chung quanh + gà + cà thái mỏng.

Cà - ớt tía hoa xếp ở giữa + ngò.

Dùng với xôi chiên phồng hoặc bánh bao chiên + xì dầu ớt thái mỏng.





## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,2kg - 1 củ gừng bằng ngón tay - 1 củ tỏi - 2 muỗng súp mỡ nước - 3 cây xà lách Đà Lạt - 4 trái cà - 2 trái ớt - ngò - Gia vị - 1 tờ giấy kiếng trắng hình vuông cạnh 20cm

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt từng miếng nhỏ, để gà thật ráo. Ướp: tiêu + muối + đường + bột ngọt + dầu hào + dầu mè + xì dầu để gà thấm 15 phút.

- Gừng: gọt vỏ thái sợi.
- Tỏi: lột vỏ băm nhuyễn.
- Cà: 1 trái tía hoa, 3 trái thái mỏng.
- Ớt: 1 trái tía hoa, 1 trái thái mỏng.

### Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp mỡ + gừng + tỏi phi vàng bỏ gà vào đảo đều cho gà thật thấm, để lửa riu riu cho gà mềm và

thấm gia vị, rút hết nước vào thịt gà. Vớt gà ra để ráo.

Trải miếng giấy kiếng lên mâm, xúc gà ra giữa gói giấy kiếng lại cho kín, dùng chỉ cột chặt lại.

Chảo dầu nóng cho gà ra xối mỡ, gà chín vàng đều là được (xối trên giấy).

## TRÌNH BÀY

Dùng kéo cắt chỉ, phần gấp mí để ở dưới, phía trên từ tâm cắt ra làm 6 phần sê thấy thịt ở trong.

Xà lách xếp xung quanh, cà thái mỏng, ớt tía hoa, cà tía hoa.

Món này dùng nóng với xì dầu, ớt xắt khoanh, xà lách.

# gà nấu tiêu xanh

## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dâu 1,6kg – 200g tiêu xanh hột non – 200g pa tê gan – Ngò – cà – ớt – 1/4 trái chanh vắt lấy nước – 1 củ khoai tây lớn loại vàng – 1 ổ bánh sandwich lớn – Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xi dầu + dầu mè

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Gà: làm sạch để ráo chặt đầu, cánh, chặt đôi gà từ cổ xuống, dùng dao nhọn xăm vào bě trái gà. Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng cà phê dầu mè. Để gà thấm 30 phút.

– Tiêu xanh: bẻ cọng lấy hột tiêu. – Pa tê: tán nhuyễn. – Cà – ớt: tía hoa.

– Khoai tây: gọt vỏ, bào mỏng ngâm nước lạnh ngập mặt + 1 muỗng cà phê muối + nước cốt trái chanh ngâm 10 phút rửa sạch, lau khô, chảo dầu nóng hiêu cho khoai tây vào đảo đều, khoai tây vàng lấy ra để ráo cho chút tiêu + bột ngọt xóc đều.

– Tỏi: đập dập bóc vỏ bầm nhuyễn phi vàng.

– Bánh mì Sandwich thái mỏng.

### Chế biến

Dừa xiêm nấu sôi cho gà vào + tỏi phi đậm nắp lại để lửa riu riu cho gà chín mềm, vớt gà ra để rái, chảo dầu nóng chiên gà vàng, chặt gà ra từng miếng vừa ăn.

**Sốt pa tê:** 1 muỗng súp dầu phi + 1 muỗng súp tỏi bầm phi vàng cho pa tê + tiêu + nước luộc gà + 1 muỗng cà phê tiêu xay + 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt, nêm lại vừa ăn.

### TRÌNH BÀY

Xếp gà lại dáng gà đang nằm, chế sốt lên, rải ngò, cà, ớt xung quanh, khoai tây chiên giòn.

Món này dùng với bánh mì sandwich.

Xì dầu ớt thái khoanh hoặc muối tiêu chanh.



# gà nấu thạch dừa



## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dâu 1,7kg – 50g cà chua hộp – 1/2 hộp thạch dừa – 1 trái dừa xiêm – 100g hột diều đỏ – 200g nấm rơm búp – 2 củ hành tây trắng – 300g khoai tây loại vừa – 2 muỗng súp bột mì – 100g bột năng – Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn, để ráo. Ướp tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm. Để gà thấm 30 phút.

– Khoai: gọt vỏ, tẩy hoa, luộc sơ, xào sơ + gia vị.

– Nấm: gọt chân sạch, ngâm nước lạnh + 1 muỗng súp bột năng 10 phút. Xả sạch, xào sơ + gia vị.

– Hột diều đỏ: 1/2 chén dầu vừa nóng, cho hột diều vào đảo nhanh tay, nhắc xuống, rây bỏ hột.

– Hành tây: bóc vỏ, cắt dọc làm 6.

### Chế biến

– Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi phi vàng, cho gà vào xào thật thấm + cà hộp + 2 muỗng súp hột diều + gia vị + nước dừa xiêm + nước lạnh ngập mặt gà. Hầm lửa riu riu. Gà gần mềm cho khoai + nấm vào. Khi tất cả mềm, nêm lại vừa ăn. Chảo nóng cho 2 muỗng súp bột mì rang sơ, cho vào nồi gà được sanh sánh + thạch dừa + hành tây. Nhắc xuống.

### TRÌNH BÀY

Múc gà ra thố. Rắc tiêu – ngò. Dọn kèm đĩa bánh mì lạt thái khoanh, chén xì dầu ớt thái khoanh.

# gà sốt ô mai

## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,3kg
- 1/2 chai tương xì muối
- 2 cây xà lách - 2 trái cà - ngò - ớt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: rửa sạch, để ráo chặt đầu cánh gà, chặt đôi. Dùng dao nhọn xăm vào bề trái gà. Ướp: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng súp đường + 2 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng cà phê dầu mè. Ướp trong và ngoài con gà để thấm 1 giờ.

### Chế biến

- Trái dừa xiêm nấu sôi cho gà vào + 1 muỗng súp tỏi phi. Hầm lửa riu riu trở gà thường xuyên. Gà chín mềm vớt ra để ráo, thoa tiếp tục vào da gà: 1 muỗng súp

mật ong + 1 muỗng súp hắc xì dầu + 1 muỗng cà phê nước chanh + 1 muỗng cà phê màu hột điều đỏ + vài giọt màu vàng. Nếu có thời gian để gà 1 giờ cho thấm, phơi gió cho khô da, ướp tiếp tục trong và ngoài gà: tiêu + muối + bột ngọt (một thứ một ít). Đem gà xối mỡ da giòn.

### TRÌNH BÀY

Chặt gà từng miếng vừa ăn, xếp trở lại dáng gà đang nằm rưới sốt ô mai.

Sốt ô mai: 2 muỗng súp dầu ăn + 1 muỗng súp tỏi phi vàng cho ô mai vào + nước luộc gà nêm lại: xì dầu + bột ngọt + 1 muỗng súp bột năng quậy nước lạnh cho sốt sanh sánh.





## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,5kg – 6 trái bắp luộc mềm dẻo – 400g củ nǎng – 1 trái dừa xiêm – 1 củ cà rốt – 200g nấm rơm búp + 1 chén nước lèo – 1/2 bắp hộp – 100g bột nǎng – ngọt – Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + mỡ hoặc dầu ăn

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn, ướp tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu mè để gà thấm 30 phút.

– Bắp: lấy hột bỏ cùi.

– Củ nǎng: gọt vỏ tialectica, xào sơ nêm tiêu + muối + đường + bột ngọt.

– Cà rốt: gọt vỏ, cắt mỏng 0,5cm xào sơ nêm gia vị.

– Nấm rơm: trộn qua nước sôi, dội lại nước lạnh, xào sơ nêm gia vị.

– Bắp hộp: trần sơ qua nước sôi.

### Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp mỡ + tỏi băm + thịt gà vào xào cho thịt thấm cho nước lèo vào + nước dừa xiêm cho ngập gà. Gà gần mềm cho củ nǎng + cà rốt + nấm rơm búp + bắp luộc, nêm lại gia vị vừa ăn + dầu hào gần nhắc xuống cho bột nǎng hòa nước lạnh cho nước sanh sánh.

### TRÌNH BÀY

Múc gà ra thố, rắc thêm tiêu – ngọt. Dùng nóng với mì sợi hoặc cơm + xì dầu – ớt xắt khoanh.

# gà nấu nấm

## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái đầu 1,5kg
- 12 tai nấm đông cô
- 1/2 hộp nấm
- 12 cây cải bẹ xanh - 1 muỗng nước tro tàu
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + dầu hào + mõ hoặc dầu ăn + xì dầu

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt đầu, chặt cánh ra riêng, chặt đôi gà từ trên cổ chặt dài xuống, dùng dao nhọn xâm bên trong gà. Uớp gà: tiêu + muối + bột ngọt + dầu mè, để gà thấm 30 phút. Đem hấp gà 1 giờ (nước hấp gà để lại), cho gà chín mềm, chiên sơ gà lại cho thơm.

- Nấm đông cô: ngâm nước, gọt chân, để ráo. - Nấm hộp: bỏ nước để ráo.

- Cải bẹ xanh: bóc lá, lấy cọng cắt ngắn 10cm.

Nước sôi cho nước tro tàu + chút muối cho cải vào trung, cải xanh chín vớt ra dội qua nước lạnh ngâm qua nước đá đập nhuyễn 5 phút để ráo.

- Bột năng: quậy với 4 muỗng súp nước lạnh.

- Cà - ớt: tia hoa.

### Chế biến

2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho nấm đông cô vào xào khoảng 5 phút cho nấm hộp vào + gia vị + nước lèo. Nêm lại vừa ăn. Nấm mềm chín cho bột năng vào + cải cho vào trộn đều.

### TRÌNH BÀY

Chặt gà ra từng miếng vừa ăn, xếp gà lại theo dáng gà đang nằm, đổ hỗn hợp nấm đông cô + nấm hộp + cải bẹ xanh. Rải ngò - cà - ớt xung quanh.

Món này dùng với xì dầu - ớt thái khoanh.





## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dâu 1,8kg - 1 trái dưa xiêm - Ngò - Cà - Ớt - 300g cà rốt
- 300g khoai tây loại nhỏ - 300g củ năng - 2 muỗng súp bột năng - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: rửa sạch chặt từng miếng vừa ăn, để thật ráo. Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp đường + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng cà phê dầu mè. Để gà thấm 30 phút.

- Cà - ớt: tia hoa.

- Khoai tây: luộc chín bóc vỏ tia hoa + 1 muỗng súp dầu + 1 muỗng cà phê tỏi băm phi vàng, xào sơ, nêm chút tiêu + muối + bột ngọt.

- Củ năng: gọt vỏ, xào sơ + gia vị.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

- Bột năng: quậy với nước lạnh đặc.

### Chế biến

2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng, cho thịt gà vào xào thật thấm, cho củ năng vào xào, tiếp tục cho nước dưa xiêm + nước lạnh ngập mặt hầm lùa riu riu vớt bọt. Gà gần mềm cho cà rốt vào. Mọi thứ gần chín cho khoai tây vào. Nêm lại vừa ăn cho bột năng hòa với nước lạnh sanh sánh là được.

### TRÌNH BÀY

Xếp gà lại ra dáng gà đang nằm xung quanh rải ngò cà ớt tia hoa cho đẹp.

Dùng nóng cho bánh mì + muối tiêu chanh.

## VẬT LIỆU

- 12 đùi gà - 200g pa tê gan - 2 củ hành tây - Ngò - 2 trái cà chua
- 1 trái dưa xiêm - 1 muỗng súp bột mì - 100g đậu Hòa Lan hột - muỗng cà phê nước tro tàu - Bánh mì

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Đùi gà: lựa loại vừa, rửa sạch dùng dao nhọn xâm đều vào bên trong để ráo, ướp vào đùi gà: 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi bầm. Để đùi gà thấm 30 phút.

- Pa tê: tán nhuyễn.

- Hành tây: bóc vỏ, tialecta hoa và tialecta lá.

- Đậu Hoa Lan hột: nước sôi cho chút muối + nước dừa tro tàu vào luộc, đậu chín xanh vớt ra rửa lại nước lạnh, ngâm qua nước đá 5 phút cho đậu xanh để ráo.

- Cà chua: tialecta hoa.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ bầm nhuyễn.

- Bánh mì: xắt khoanh xéo 0,5cm.

### Chế biến

- Bắc chảo dầu nóng, lửa lớn cho gà vào chiên, vừa săn thịt, hơi vàng, gấp

ra để ráo dầu.

- Bắc chảo khác cho dầu phi tỏi cho tê vào xào, xào nhanh tay cho 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp đường và + nước dừa vào hầm lửa riu riu, nước dừa ngập mặt gà. Để nhỏ lửa cho gà mềm.

- Bắc chảo khô lên bếp cho bột mì và rang vừa vàng cho ít nước dừa vào khuấy sền sệt. Gà gần mềm cho vào chảo bắc mì xào đều. Cho đậu Hòa Lan, củ hành tây vào. Nêm gia vị vừa ăn nhắc xuống.

### TRÌNH BÀY

- Xếp đùi gà ra dĩa hình bầu dục. Phía đùi vào giữa, phần chân ra ngoài. Dùng giấy trắng cắt tua quấn vòng quanh xương chân cho đẹp.

- Múc đậu + hành + pa tê vào giữa đùi gá.

- Cắm hoa ớt vào giữa. Rải nhuyễn xung quanh.

- Dọn kèm với muối ti và chanh.

- Dùng với bánh rán.





### VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dầu 1,7kg (mổ moi) - 300g thịt nạc dăm - 100g giò sống
- 1lon bún tàu 5g - 5 tai nấm mèo - 2 trái dừa xiêm - ngò - cà - ớt - 200g đậu Hòa Lan dẹp - 300g củ nǎng - 300g cà rốt - 1 xâu hạt sen - Gia vị - Hắc xì dầu - Nước tro tàu 1/2 muỗng cà phê - 1 muỗng súp bột nǎng

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị:

- Gà: làm sạch, mổ moi. Ướp gà: tiêu + đường (ít)+ bột ngọt + tỏi băm + dầu mè để gà thâm 30 phút.

- Da gà: thoa hắc xì dầu. - Lòng gà: tía hoa xào chín nêm gia vị. - Thịt nạc dăm: băm nhuyễn. - Bún tàu: ngâm nước, cắt ngắn 1cm. - Nấm mèo: ngâm nước, gọt chân thái sợi. - Cà ớt: tía hoa. - Đậu Hòa Lan: nước sôi + chút muối + chút nước tro tàu cho đậu vào, 5 phút vớt ra dội lại nước lạnh, ngâm qua nước đá đập nhuyễn 5 phút vớt ra để ráo. - Củ nǎng: gọt vỏ, xào sơ nêm gia vị. - Cà rốt: gọt vỏ, tía hoa, luộc sơ, xào sơ

nêm gia vị. - Hạt sen: luộc chín. - Táo: ngâm nước, rửa sạch.

\* Dồn vào bụng gà:

Trộn chung nạc dăm băm nhuyễn + giò sống + bún tàu + nấm mèo + lòng gà + gia vị + chút bột nǎng. Cho nhân này dồn vào bụng gà, may lại.

#### Chế biến

Nước dừa xiêm + nước lạnh nấu sôi + gia vị cho gà vào hầm lửa riu riu + củ nǎng (nước phải ngập mặt gà), gà gần mềm + cà rốt + hạt sen + táo + đậu Hòa Lan. Nêm lại vừa ăn.

#### TRÌNH BÀY

Món này ăn với bánh mì.

# gà tiềm

## VẬT LIỆU

- 1 con gà 1,5kg - 200g thịt nạc dăm - 100g nấm rơm búp - 20 tai nấm mèo - 5 bún tàu - 150g hành tím - hành ngò - 1 củ hành tây - 2 trái dừa tươi - 100g cùn nang - 1 củ cà rốt - 100g đậu phộng hoặc hột điêu - 10 trứng cút - Kim chi ma.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chừa đùi + cánh + đầu lại (bỏ chân). Khoét phía dưới bụng, moi bộ đồ lồng ra, làm sạch, tia hoa, xào chín + gia vị. Gà rửa sạch để ráo nước.

- Thịt nạc dăm: xắt mỏng băm nhở.

- Nấm rơm: gọt, rửa sạch với 1 muỗng súp bột băng 10 phút, xả sạch, nấm to chẻ đôi để ráo nước.

- Hành tỏi: lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, băm nhở, chừa lại 100g củ hành xắt mỏng.

- Bún tàu: ngâm nước, rửa sạch, cắt khúc dài độ 3cm.

- Nấm mèo: ngâm nước băm nhở.

- Hành ngò: xắt nhở.

- Hành tây: lột vỏ, rửa sạch, xắt dọc theo củ có bản độ 1,5cm.

- Đậu phộng: ngâm nước cho mềm, lột vỏ, rửa sạch, để ráo nước. Nếu dùng hột điêu nên lau sạch cát bụi.

- Cùn nang: gọt vỏ, rửa sạch, củ to chẻ đôi hoặc tia hoa lá tùy thích.

- Cà rốt: gọt vỏ, rửa sạch, tia hoa lá.

- Nhân: trộn chung: lòng gà + thịt nạc dăm + hành tỏi băm nhở + bún tàu + nấm mèo + đậu phộng hoặc hột điêu, nêm chút muối + tiêu + đường + bột ngọt chín nhân được vừa ăn. Dồn nhân này vào gà dùng kim chỉ khâu lại, chiên sơ cho già hơi vàng.

- Phi hành: bắc chảo dầu nóng (cho 8 muỗng súp) cho củ hành xắt mỏng và phi vàng, nhắc xuống.

### Chế biến

Cho nước dừa tươi vào soong, cho chén muối và ít lát củ hành xắt mỏng vào chờ thơm. Bắc soong lên bếp nấu sôi, cho gáy vào nấu cho gà mềm (nếu nước dừa ít, cho thêm nước sôi vào cho ngập gà). Khi gà gần mềm, cho nấm rơm + trứng cút + cùn nang + cà rốt vào, nêm lại nước mắm + bột ngọt cho vừa ăn. Gắn nhắc xuống, cho hành tây vào.

### TRÌNH BÀY

Cho gà ra thố sâu, trên rắc thêm tiêu + ngò cho thơm, cho thêm

củ hành phi mỏng.

Món này dù nóng rất ngọt





## VẬT LIỆU

– 1 con gà mái dưới 1,5kg – 1,7kg – Ngũ vị hương, mật ong, dầu mè, hắc xì dầu, màu hột điêu đỏ, nước cốt trái chanh, 50g bột nǎng – Vài giọt màu vàng – 150g chả lụa – 150g jambon – 1 trái dừa xiêm – 2 cây xà lách Đà Lạt – Ngò – 2 trái cà – 2 trái ớt

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Gà: làm sạch, chặt làm 2 từ cổ xuống để gà thật ráo, dùng dao nhọn xăm đều vào bên trong gà. Ướp gà: tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước tỏi + dầu mè. Để gà thấm 30 phút, 1/2 con gà thoa màu vàng + dầu mè đem hấp chín (hoặc luộc gà vừa chín lấy ra thoa màu vàng + dầu mè) chặt từng miếng vừa ăn. 1/2 còn lại: nước dừa xiêm nấu sôi + ngũ vị hương + gà + 1 muỗng súp tỏi phi hầm cho gà vừa mềm. Gà chín mềm lấy ra thoa bột nǎng 1 lớp mỏng + hỗn hợp mật ong + dầu mè + hắc xì dầu + màu hột điêu đỏ, thoa 2

đến 3 lần. Dem gà xôi mỡ vàng lấy ra chặt từng miếng vừa ăn.

– Cà: 1 trái tía hoa, 1 trái thái mỏng

– Ớt: 1 trái tía hoa, 1 trái bào mỏng xéo.

– Tỏi: băm nhuyễn cho chút nước sôi vào vắt lấy nước. – Chả lụa: thái mỏng cắt ràng cưa – Jambon: thái mỏng.

### TRÌNH BÀY

– Xếp 1/2 con gà màu vàng xung quanh chả lụa.

– 1/2 con gà màu nâu + jambon. Xà lách xếp xung quanh + cà thái mỏng. Ngò rải ở giữa + ớt cà tía hoa.

– Dọn kèm chén xì dầu, ớt thái khoanh hoặc muối tiêu.

# gà hấp trân châu

23

## VẬT LIỆU

- 2 ức gà ta 1,2kg – 200g jambon – 2 muỗng súp rượu thơm – Mì vàng – 2 cây xà lách Đà Lạt – 3 trái cà – 2 trái ớt – 100g hành tím
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Gà: làm sạch, để ráo. Dùng dao nhọn xăm đều bên trong gà, ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp rượu thơm + 2 muỗng súp nước tỏi. Thoa màu vàng + dầu mè vào da gà. Để gà thấm 30 phút.

– Jambon: thái mỏng hình tam giác vừa ăn hoặc hình vuông.

– Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn cho nước sôi vào vắt lấy nước tỏi.

– Hành tím: bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.

– Xà lách: rửa sạch để ráo.

– Cà: 1 trái thái mỏng, 1 trái tía hoa.

– Ớt: 1 trái tía hoa, 1 trái bào xéo mỏng.

### Chế biến

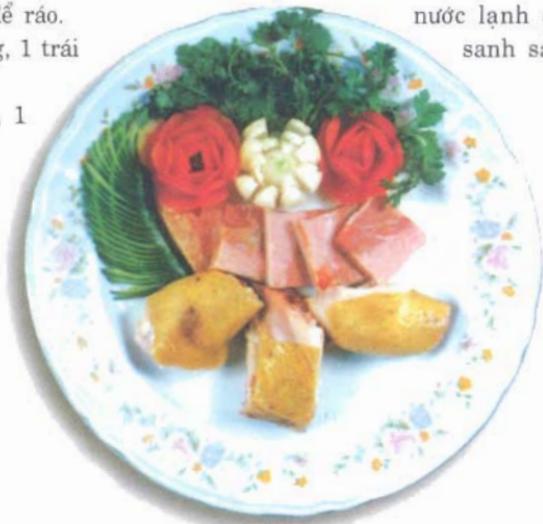
Xứng nước sôi cho gà vào khay nhôm đem hấp khoảng 30 phút – 45 phút. Gà chín mềm lấy ra để ráo. Chặt từng miếng vừa ăn.

### TRÌNH BÀY

Xếp gà ra dĩa, để 1 miếng jambon lát trên miếng gà. Xung quanh xếp xà lách + hành tím thái mỏng. Rải ngò ở giữa + ớt cà tia phi cho đẹp. Dọn kèm chén xì dầu ớt thính khoanh, chén sốt gà.

Nước sốt gà: nước hấp gà còn lại. Cho nóng cho 1 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho nước hấp gà và nêm lại vừa ăn + chút bột n النساء quậy

nước lạnh cho vào  
sanh sánh.





## VẬT LIỆU

- 12 cái đùi gà ta tơ - 1 xâu hạt sen Huế - 20g sâm bổ lượng khô - 50g táo tàu - 12 lát củ sen (dày 3,5 ly) 12 củ năng - 12 tai nấm đông cô - 2 trái dừa xiêm - 1 củ gừng nhỏ - Ngò - 2 trái ớt - 2 trái cà - Gia vị

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Đùi gà: rửa sạch để ráo, dùng dao nhọn xăm đều bên trong gà, để gà ráo, ướp gà: tiêu + bột ngọt + đường + muối + tỏi băm + dầu mè. Để gà thấm 15 phút.

- Sâm bổ lượng: ngâm, rửa sạch, cho vào nồi với 1 lit nước hầm cho mềm (lửa nhỏ). Rây lại. - Hạt sen: ngâm vài giờ cho nở, nấu lửa nhỏ với nước + 1/2 muỗng cà phê nước tro tàu. Hạt sen mềm vớt ra rửa lại nước lạnh. - Nấm đông cô: ngâm nước rửa sạch, dầu phi tỏi xào sơ + tiêu + muối + đường + bột ngọt. - Củ sen: luộc mềm trong nước sâm bổ lượng. - Củ năng: xào sơ nêm tiêu + muối + đường + bột ngọt.

### Chế biến

- Bắc chảo dầu lên bếp lửa lớn, cho đùi gà vào chiên vừa vàng vót ra để ráo. - Cho đùi gà vào nồi, cho nước sâm bổ lượng vào + nước dừa xiêm + vài lát gừng + muối + đường + bột ngọt vào hầm lửa nhỏ. - Khi đùi gà mềm cho nấm + táo tàu + củ năng + củ hành dò vào hầm thêm 15 phút nữa. Nêm lại vừa ăn cho sen vào rồi nhắc xuống + chút nước mắm ngon.

### TRÌNH BÀY

- Múc sâm bổ lượng cho vào giữa dĩa xếp đùi gà thành hình rẽ quạt tròn. Xếp nấm + táo tàu + củ sen xen kẽ đùi gà. Xếp hạt sen viên quanh mép dĩa, ở giữa cắm hoa ớt lá ngò...

# gà nấu cá mòi

## VẬT LIỆU

- 1 con gà 1,5kg - 1 hộp cá mòi dẹp - 1 trái dừa xiêm + ớt + ngò + cà súp màu điều đỏ - Gia vị

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: rửa sạch, đẽ ráo, chặt miếng vừa ăn. Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng cà phê dầu mè + 2 muỗng súp màu hột điều đỏ. Đẽ 15 phút cho gà thật thơm.

- Cá mòi: tán thịt cá vừa ăn đừng nát quá.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ băm nhuyễn.

- Hành tây: bóc vỏ, cắt làm 4 hoặc 6 xào sơ.

- Nấm rơm búp: gọt sạch chân, ngâm nước lạnh + 1 muỗng súp bột nǎng ngâm 10 phút, xả sạch xào sơ + gia vị.

- Cà - ớt: tía hoa.

### Chế biến

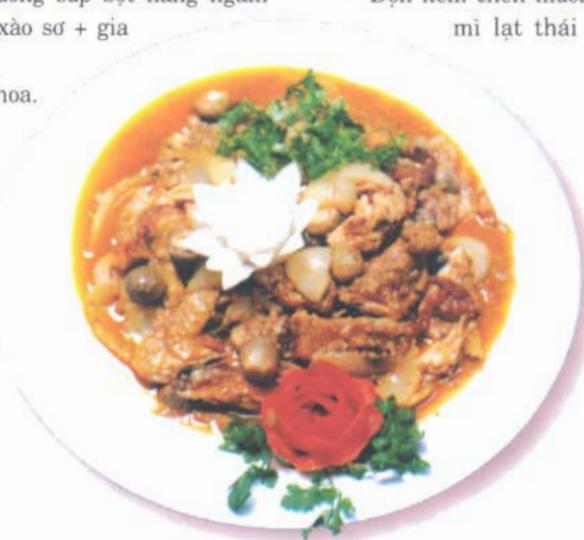
- Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + muỗng súp tỏi băm phi vàng, cho gà và xào thật thơm + nước dừa xiêm + chút nước lạnh ngập mặt, hầm cho gà gần mềm cho nấm + hành tây + hỗn hợp cá mòi vào. Nêm lại vừa ăn cho chút bột nǎng vào sanh sánh.

- Hỗn hợp: chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho cá mòi vào, đảo đều + gia vị, nhả xuống.

### TRÌNH BÀY

- Cho cá mòi ra thố. Rắc tiêu + ngò Xung quanh xếp cà ớt tía hoa.

- Dọn kèm chén muối tiêu + dĩa bánh mì lạt thái khoanh.



# gà hầm bao tử



## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dâu 1,5kg - 1/2 bao tử heo 500g - 1 trái dừa xiêm - Ngò + cà + ớt + 5 tai nấm đông cô - 1/2 hộp nấm - Gia vị - Bánh mì

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch chặt từng miếng vừa ăn để ráo. Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng cà phê dầu mè.

- Bao tử: lộn ra bể trái chà muối, rửa sạch, chà phèn rửa sạch (hoặc giấm) ngâm nước sôi + 1 muỗng súp phèn, 15 phút rửa sạch, luộc mềm với chút muối, xắt miếng vừa ăn.

- Ngò - cà - ớt: rửa sạch. Cà - ớt: tia hoa.

- Nấm đông cô: ngâm nước gọt chân cắt đôi xào sơ + gia vị.

- Nấm: bỏ nước.

### Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng cho gà + 3 muỗng súp màu điều + bào tử xào thật thấm + nước dừa xiêm + nước lạnh ngập mặt. Hầm lửa riu riu + nấm đông cô. Nêm lại vừa ăn cho bột năng hòa với nước lạnh cho gà sanh sánh nhắc xuống.

### TRÌNH BÀY

- Múc gà ta thố xếp lại dáng gà nầm, giữa đế ngò - cà - ớt.

- Dọn kèm thêm dĩa bánh mì.

- Chén xì dầu ớt thái khoanh hoặc dĩa muối tiêu chanh.

# gà nấu trái vải

## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,3kg – 1/2 hộp trái vải + nước trái vải 1/2 hộp – 200g giò sống – 20 viên tiêu sọ – 200g khoai tây loại vừa – 200g cà rốt – 1 trái dừa xiêm – Ngò – 1 trái ớt – Gia vị

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Gà: làm sạch chặt từng miếng vừa ăn để thật ráo, ướp gà: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu mè để thật thấm 15 phút.

– Trái vải: lụa lấy ra trái còn nguyên, nước để riêng.

– Giò sống: nêm tiêu + bột ngọt cho giò sống dồn vào trong trái vải gấn tiêu đen ở giữa nhân đem hấp chín 15 phút.

– Khoai tây: gọt vỏ, tía hoa luộc sơ, xào sơ nêm gia vị.

– Cà rốt: gọt vỏ, tía hoa luộc sơ, xào sơ nêm gia vị.

– Ớt: tía hoa.

### Chế biến

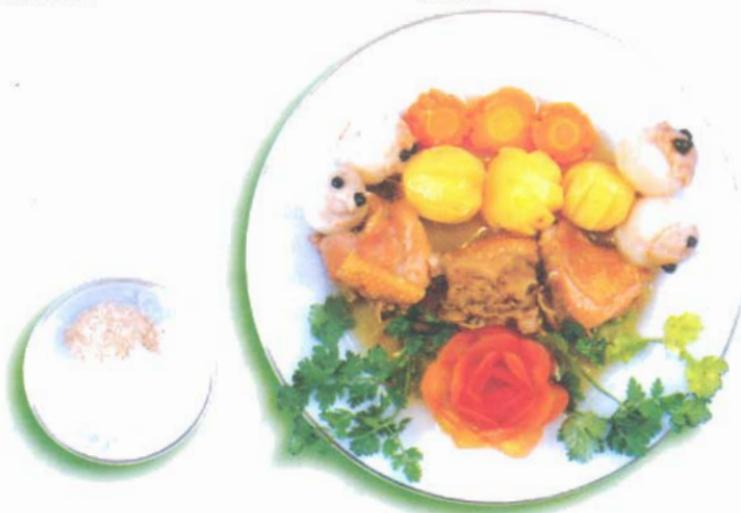
Cho chút dầu ăn để nóng cho tỏi băm phi vàng + gà, để gà thật thấm, thịt gà sาน lại cho nước dừa xiêm + nước lạnh ngập mặt, để lửa riu riu, gà gần mềm cho khoai + cà rốt.

Gà mềm + nước trái vải + gia vị vừa ăn cho bột năng hòa nước lạnh vào sanh sánh.

### TRÌNH BÀY

Cho gà ra thố, xếp gà lại như dáng gà đang nằm giữa cẩm ớt – cà tía hoa, ngò xung quanh xếp trái vải có thịt giò sống ở bên trong.

Món này dùng với bánh mì – muối tiêu – chanh.





### VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,2kg - 50g gừng - 50g hành tím - 100g cà rốt - 100g củ nǎng - 1 sâu hạt sen - 200g táo đỏ - 1 trái dừa xiêm - 1 củ hành tây - 50g nấm đông cô - 200g nấm rơm búp - 2 muỗng súp bột nǎng

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt đầu, chặt gà làm 4. Uớp gà: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm. Để gà thấm 15 phút chiên sơ.
- Gừng: gọt vỏ, thái lát.
- Hành tím: bóc vỏ, để nguyên củ.
- Cà rốt: gọt vỏ, ấn dẹp sóng luộc sơ xào sơ + gia vị.
- Củ nǎng: gọt vỏ, xào sơ + gia vị.
- Nấm đông cô: ngâm nước lạnh gọt chân xào sơ + gia vị.
- Nấm rơm: gọt chân ngâm nước lạnh + bột nǎng 5 phút xả sạch xào sơ + gia vị.
- Hạt sen: luộc sơ.

- Táo: ngâm nước, xào sơ + gia vị.
- Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.
- Hành tây: bóc vỏ, cắt làm 6, xào sơ.

#### Chế biến

Nước dừa xiêm + nước lạnh nấu sôi cho gà vào + gừng + hành tím + củ nǎng + nấm đông cô + hạt sen. Hầm lửa riu riu, cho gà gần mềm cho cà rốt + nấm rơm tiếp tục hầm cho tất cả chín mềm. Nêm lại vừa ăn cho hành tây vào.

#### TRÌNH BÀY

Cho gà ra thố. Rắc tiêu ngò.

Dọn kèm dĩa bánh mì lạt thái khoanh, chén muối tiêu hoặc chén xì dầu ớt thái khoanh.

# gà nấu nho

## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dâu 1,7kg
- 400g nho tươi - 1/4 trái khóm
- 1 trái dừa xiêm - 300g khoai tây - 300g cà rốt
- 100g hột điêu dở
- Ngò + cà + ớt
- 50g bột năng hòa chút nước lạnh
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + mõ

## CÁCH LÀM

- Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn, để thật ráo. Ướp gà: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè để gà thấm 30 phút. Mỡ phi tỏi cho gà vào xào thật thấm và săn lại.

- Nho: lột vỏ, tách đôi, bỏ hột.
- Khóm: băm nhuyễn bỏ cùi.
- Khoai: luộc chín, bóc vỏ, tía hoa. Mỡ phi tỏi xào sơ nêm gia vị.
- Cà rốt: gọt vỏ, cắt miếng, xào sơ nêm gia vị.
- Hột điêu: 3 muỗng súp mỡ hoặc dầu phi vừa nóng cho hột điêu vào, đảo nhanh

tay bắc xuống ráy bỏ hột.

- Cà - ớt: tía hoa.
- Tỏi: băm nhuyễn.

## Chế biến

- Mỡ phi tỏi cho khóm + nho vào xào thật thấm + gà xào săn lại cho tiếp tục màu hột điêu + gia vị + nước dừa xiêm + chút nước lạnh.

- Gà gần mềm cho khoai + cà rốt. Gà mềm vừa ăn cho bột năng hòa với nước lạnh vào, gà hơi sanh sánh là được. Món này dùng với bánh mì + xì dầu + ớt xắt khoanh.





### VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dâu 1,8kg – 300g khoai tây nhỏ – 200g đậu trắng Đà Lạt
- 1 củ hành tây trắng – 1 trái dừa xiêm – ngọt – cà – ớt – 150g cà hộp – 1 muỗng súp bột nǎng quậy với 2 muỗng súp nước lạnh – 4 muỗng súp màu điều đỏ – Gia vị

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

– Gà: chặt vừa ăn, để ráo. Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp tỏi bầm. Để gà thấm 30 phút.

– Khoai tây: gọt vỏ, tĩa hoa luộc xào sơ + gia vị.

– Đậu trắng: luộc chín bóc vỏ.

– Hành tây: bóc vỏ, cắt dọc làm 6 xào sơ.

– Cà – ớt: tĩa hoa.

– Tỏi: đập dập, bóc vỏ, bầm nhuyễn.

#### Chế biến

– Cháo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi phi vàng, cho cà hộp + màu điều + thịt gà xào thật thấm, cho nước dừa xiêm + nước lạnh ngập mặt gà.

– Gà hơi mềm cho khoai + đậu vào hầm tiếp. Nêm vừa ăn. Cuối cùng cho bột nǎng vào thịt gà hơi sanh sánh nhắc xuống.

#### TRÌNH BÀY

Cho gà ra thố. Rắc tiêu – ngọt – cà – ớt tĩa hoa. Dọn kèm dĩa bánh mì lạt thái khoanh, chén muối tiêu chanh hoặc xì dầu ớt xắt lát.

## VẬT LIỆU

- 12 đùi gà ta nhỏ
- 300g củ nǎng
- 2 củ cà rốt
- 1 xâu hạt sen Huế
- 10 tai nǎm mèo - ngò
- 1 trái dứa xiêm
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + dầu ăn

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Đùi gà: làm sạch, để ráo, xăm gà, ướp tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè.

Để gà thấm 30 phút, chiên vàng.

- Củ nǎng: gọt vỏ, tía hoa, xào sơ, nêm gia vị.

- Cà rốt: gọt vỏ, cắt dày 0,3cm, tía hoa, xào sơ, nêm gia vị.

- Hạt sen: luộc chín với chút muối.

- Nǎm mèo: ngâm nước, gọt chân, xào sơ, nêm gia vị.

- Ngò: rửa sạch, để ráo.

- Tỏi: băm nhuyễn.

### Chế biến

Nước dứa xiêm + nước lạnh nấu sôi cho đùi gà vào tiềm lửa riu riu, vớt bọt, đùi gà gần mềm cho củ nǎng + cà rốt vào. Nêm lại gia vị.

Khi đùi gà mềm cho hạt sen + nǎm mèo + chút nước mắm ngon.

### TRÌNH BÀY

Múc gà tiềm ra thố, rắc tiêu + ngò lên.

Món này dùng nóng với bánh mì.





## VẬT LIỆU

- 12 cánh gà ta loại mềm hoặc cánh gà công nghiệp lựa loại cánh nhỏ -  
200g củ nǎng - 100g táo tàu - 1 sáu hạt sen - 200g cà rốt - 100g nấm  
rom búp - 1 muỗng bột nǎng - 2 trái dừa xiêm + ngò + cà + ớt - Gia vị

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Cánh gà: rửa sạch, dùng dao nhọn  
xăm đều vào cánh gà, để cánh gà thật  
ráo, ướp cánh gà: 2 muỗng cà phê tiêu + 1  
muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường  
+ 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng  
súp tỏi + 1 muỗng cà phê dầu mè. Để  
cánh gà thêm 30 phút, chiên vàng lấy  
cánh ra để ráo.

- Củ nǎng: gọt vỏ, tía hoa xào sơ + gia  
vị.

- Táo tàu: ngâm nước xào sơ.
- Hạt sen: luộc chín mềm.
- Cà rốt: tía hoa xào sơ + gia vị.

- Nấm rom búp: gọt chân, ngâm nước  
lạnh pha bột nǎng 10 phút rửa sạch xào  
sơ.

- Ngò: rửa sạch. Cà - ớt: tía hoa.
- Tỏi: đập dập bầm nhuyễn.

### Chế biến

Nước dừa xiêm nấu sôi cho cánh gà +  
củ nǎng tiềm lửa riu riu, gà gần mềm cho  
táo tàu + cà rốt + hạt sen + nấm. Khi tắt  
cả mềm nêm lại vừa ăn nhắc xuống.

### TRÌNH BÀY

Múc cánh gà ra thố rắc tiêu hành ngò.  
Đon thêm dĩa mì hấp.  
Chén xì dầu ớt thái khoanh.

## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dưới 1,7kg
- 1 trái dừa xiêm
- 2 trái cam sành
- 300g khoai tây - 300g cà rốt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: chặt từng miếng vừa ăn, rửa sạch, để ráo.

Ướp gà:

2 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi băm. Để gà thấm 15 phút.

- Cam: 1 trái vắt lấy nước. 1 trái thái khoanh trình bày.

- Khoai + cà rốt: gọt vỏ, tẩy hoa luộc sơ xào sơ + gia vị.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn.

### Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng cho gà vào xào thật thấm cho nước dừa xiêm + nước lạnh ngập mặt, hầm cho gà gần mềm cho khoai + cà rốt. Khi tất cả chín mềm nêm lại vừa ăn cho nước cam vào + bột năng cho vào, gà sanh sánh nhắc xuống.

### TRÌNH BÀY

Múc gà ra thố.

Xếp lại dáng gà đang nằm.

Cam xếp xung quanh rải ngò + tiêu.

Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.

Đĩa bánh mì xắt khoanh.





### VẬT LIỆU

– 1 con gà mái dâu 1,8kg – 300g nạc dăm – 1 lọn bún tàu 5g nhỏ – 3 tai nấm mèo – 1/2 trái dưa hấu loại lớn – 1 trái dưa xiêm – 200g củ nǎng – 100g táo tàu đỏ – 1 củ cà rốt – 1 xâu hạt sen – Ngò – Gia vị

### CÁCH LÀM

#### **Chuẩn bị**

– Gà: làm sạch, mổ moi ướp tiêu + muối + bột ngọt + dầu mè trong và ngoài gà. – Thịt nạc dăm: băm nhuyễn. – Bún tàu: ngâm nước, cắt ngắn 5cm. – Nấm mèo: ngâm nước cắt sợi. – Dưa hấu: bóp nhuyễn vắt lấy nước bỏ xác. – Củ nǎng + cà rốt: gọt vỏ xào sơ nêm gia vị. – Táo tàu: ngâm nước để ráo. – Hạt sen: ngâm nước, luộc chín. – Lòng gà: băm nhão xào sơ nêm gia vị.

#### **Chế biến**

– Trộn chung: thịt nạc – bún tàu – nấm mèo – lòng gà – tỏi băm phi vàng + gia vị cho hỗn hợp này vào bung gà đem xối mỡ cho gà vừa vàng.

– Nước dưa xiêm + nước dưa hấu + muối + tiêu + đường + bột ngọt nấu sôi cho gà vào tiềm lửa riu riu tiếp tục cho củ nǎng – cà rốt – hạt sen – táo tàu, nêm lại vừa ăn.

#### **TRÌNH BÀY**

– Cho gà ra thố, rải ngò, ớt tia hoa cẩm xen kẽ. Dùng nóng với mì hoặc bánh mì.

– Trụng mì: nước sôi cho 1 muỗng súp dầu ăn vào trụng mì, thấy mì vừa chín vớt ra dội nước lạnh để ráo. Đem mì hấp sơ lại 5 phút. – Cách 2: rửa mì qua nước lạnh để ráo, đem hấp mì 15 phút, mì vừa chín lấy ra. Cho 2 muỗng súp dầu phi tỏi vừa vàng nhắc xuống để nguội cho vào đó chút tiêu muối đường bột ngọt xì dầu.

# gà nấu bia

## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dưới 1,7kg
- 300g khoai tây loại nhỏ – 300g cà rốt – 1 trái dừa xiêm – 1 củ hành tây trắng
- 1 lon bia
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè
- Bánh mì lạt

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn, ướp gia vị: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm. Để gà thấm 30 phút.

– Khoai + cà rốt: gọt vỏ, tia hoa xào sơ + gia vị. – Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn. – Hành tây: bóc vỏ, cắt dọc làm 6 tia lá, xào sơ.

### Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi

bầm phi vàng cho gà vào xào thật thấm, cho 1/2 lon bia + nước dừa xiêm + nước lạnh hầm gà gần mềm cho khoai + cà rốt vào, hầm tiếp tục cho gà và khoai – cà rốt chín mềm. Nêm lại vừa ăn cho bia còn lại vào + củ hành tây đập nắp lại nháu xuống cho bia không bay hơi, nháu xuống.

## TRÌNH BÀY

Xếp gà ra đĩa, theo dáng gà đang nằm, xung quanh xếp khoai + cà rốt + hành tây. Rải ngò – cà – ớt.

Dọn kèm đĩa bánh mì lạt thái khoanh.

Chén xì dầu ớt thái mỏng.





### VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dầu 1,7kg - 5 tai nấm đông cô hoặc nấm mèo - ngò - 1 trái cà - 2 trái ớt - 1 trái chanh - 2 trái dừa xiêm - 50g đậu phộng - 50g hột điều đỏ - 2 muỗng súp bột cà ri - 1 muỗng súp mè trắng - Gia vị

### CÁCH LÀM Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn để thật ráo, ướp gà với tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + bột nghệ + bột cà ri + màu hột điều đỏ. Để gà 30 phút đến 1 giờ cho thấm.

- Nấm đông cô hoặc nấm mèo: ngâm nước gọt chân cắt làm hai, chảo nóng cho dầu + tỏi phi vàng cho xào sơ + tiêu + bột ngọt. - Đậu phộng: cho chút muối rang vàng, bóc vỏ giã vừa nát. - Mè: rửa sạch bằng nước lạnh, rang vừa vàng. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn. - Hột điều đỏ: chảo nóng cho 1/2 chén dầu ăn vào cho hột điều đỏ vào, đảo nhanh tay nhắc xuống rây lại

bỏ hột. - Cà: rửa sạch tía bông hồng. Ớt: rửa sạch tía hoa. Chanh: cắt làm 6.

### Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu ăn + 1 muỗng súp tỏi băm phi vừa vàng cho gà vào xào thật thấm cho nước dừa xiêm vào ngập mặt gà để lửa riu riu cho gà mềm, cho nấm vào, đợi vừa chín nêm lại vừa ăn nhắc xuống.

### TRÌNH BÀY

Xếp gà lại như dáng con gà đang nằm, rắc mè + đậu phộng + nấm xếp xung quanh. Rải ngò + cà tía hoa. Xếp vài lát chanh xung quanh gà cho đẹp.

Dọn kèm chén muối tiêu chanh hoặc chén xì dầu ớt thái khoanh.

# gà nấu dứa

## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dâu 1,7kg - 300g khoai tây - 300g cà rốt - 1 trái thơm chin - 1 trái dứa xiêm - ngò - cà - ớt - 100g cà hộp - 100g màu hột điêu đỗ - Bột nǎng - Gia vị - Bánh mì lạt

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn, để ráo. Ướp gà: 2 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm. Để 30 phút cho gà thấm.

- Khoai tây + cà rốt: gọt vỏ, tía hoa, luộc sơ, xào sơ nêm tiêu + muối + đường + bột ngọt + màu hột điêu.

- Thơm: xắt 6 lát tròn ướp 2 muỗng súp đường sên vừa tới để trình bày. Còn lại băm nhuyễn vắt nước.

- Hột điêu đỗ: 1/2 chén dâu vừa nóng cho hột điêu vào đảo nhanh tay nhắc xuống rây lại bỏ hột.

### Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng cho cà hộp + màu hột đỗ 2 muỗng súp + gà xào thật thấm cho nước thơm + nước dừa + nước lạnh hâm lửa riu. Gà gần mềm cho khoai + cà rốt vào, hâm tiếp tục mềm. Nêm lại vừa ăn cho 3 muỗng súp bột nǎng quậy chút nước lạnh vào sanh sánh.

### TRÌNH BÀY

- Xếp gà lại dáng đang nằm. Xung quanh để thơm thái lát + khoai + cà rốt + ngò + cà + ớt.

- Dọn kèm xì dầu ớt thái khoanh. Dĩa bánh mì lạt thái khoanh.





## VẬT LIỆU

– 1 con gà mái dâu 1,7kg (lựa gà ta) – 200g cà rốt – 100g táo tàu – 200g củ năng – 50g hột điêu (loại làm bánh) + 2 trái dừa xiêm – Ngò + cà – ớt + chanh – Gia vị – Bánh mì hoặc mì sợi

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn, để ráo. Ướp gà: 2 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng cà phê dầu mè. Để 30 phút – 1 giờ cho gà thấm.

– Củ năng, cà rốt: gọt vỏ, tia hoa, xào sơ nêm gia vị.

- Ngò: rửa sạch để ráo.
- Cà – ớt: tia hoa.
- Táo dò: ngâm nước lạnh 10 phút, vớt ra để ráo xào sơ.
- Hột điêu: tách làm 2 chiên sơ.

– Tỏi: băm nhuyễn.

– Chanh: xắt làm 6.

### Chế biến

2 muỗng súp dầu hột điêu đỗ + tỏi băm phi nóng cho gà vào xào thật thấm 10 phút cho dừa xiêm vào ngập mặt + nước lạnh. Để lửa riu riu cho củ năng vào. Gà gần mềm cho cà rốt. Nêm lại vừa ăn cho táo tàu vào.

### TRÌNH BÀY

Múc gà ra thố, rải hột điêu lên mặt + ngò – cà – ớt để ở giữa.

Món này dùng với bánh mì hoặc mì sợi, muối tiêu chanh.

# cà ri nị ăn

## VẬT LIỆU

- 1 con gà 1,5kg
- 1 trái cà tím - 4 tép sả - 100g sả bào - 4 muỗng súp bột cà ri khô
- 2 muỗng súp bột cà ri nước - 4 muỗng súp màu hột diều đỏ
- 1 trái dừa xiêm - 1/2kg dừa khô
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt vừa ăn, để ráo, ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp tỏi băm + 2 muỗng súp bột cà ri khô + bột cà ri nước + 2 muỗng súp màu diều + 1/2 sả băm. Để thịt thấm 15 phút.

- Cà tím: got sọc vỏ, cắt ngắn 2cm.
- Sả khúc: cắt ngắn 5cm, đập dập.
- Sả bào: băm nhuyễn.
- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

- Dừa khô: vắt lấy 1 chén nước cốt, 3 tô nước dừa.

### Chế biến

Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + tỏi + sả băm phi vàng cho 1/2 bột cà ri khô + 2 muỗng súp màu diều + gà xào thật thấm + sả khúc + nước dừa dừa + nước dừa xiêm, nấu cho gà mềm, cho cà tím vào, khi tắt lửa chín, nêm lại vừa ăn cho nước cốt dừa vào 5 phút nhắc xuống.

### TRÌNH BÀY

- Múc gà ra thố.
- Dọn kèm dĩa bánh mì lạt thái khoanh + chén muối ớt.





## VẬT LIỆU

- 12 cánh gà công nghiệp hoặc ta loại vừa không rách da - 200g thịt nạc dăm - 100g giò sống - 5 tai nấm mèo - 1 lon bún tàu nhỏ - 200g bột giòn khô - 1 lòng đỏ hột gà - 200g xà lách xoong + ngò + cà + ớt - Gia vị.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Cánh gà: làm rửa sạch, trưng sơ nước sôi 5 phút, vớt ra để ráo. Dùng kéo rút xương.

- Ướp vào cánh gà: tiêu + muối + bột ngọt + tỏi băm + dầu mè để cánh gà thấm 30 phút.

- Thịt nạc dăm: băm nhuyễn.

- Nấm mèo: ngâm nước, gọt chân, thái sợi nhuyễn.

- Bún tàu: ngâm nước cắt ngắn 1cm.

- Xà lách xoong: rửa sạch để ráo.

- Ngò: rửa sạch để ráo.

- Cà + ớt: tía hoa.

- Tỏi: băm nhuyễn.

Trộn chung:

- Thịt nạc dăm + nấm mèo + bún tàu + giò sống + tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè.

- Đổ nhân này vào cánh gà, đem hấp sơ 15 phút lấy ra để ráo.

- Lăn cánh gà qua lòng đỏ hột gà, lăn qua bột giòn khô, đem chiên cánh gà lửa trung bình. Cánh gà vàng, giòn lấy ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

Xếp xà lách xoong ở giữa xen kẽ cánh gà xung quanh rải ngò cà ớt cho đẹp. Món này dùng với xì dầu ớt thái khoanh. Dùng nóng.

## VẬT LIỆU

- 12 cánh gà công nghiệp loại nhỏ hoặc cánh gà ta lựa loại mềm – 300g
- cải bẹ xanh – nước tro tàu – Ngò – 2 trái cà – 2 trái ớt – 1 trái dừa xiêm
- 100g bột nướng – Gia vị

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Cánh gà: rửa sạch, để ráo, dùng dao nhọn xăm sơ vào cánh gà, ướp vào cánh gà: 1/2 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm hoặc nước tỏi + 1 muỗng cà phê đường. Để 30 phút đến 1 giờ cho gà thấm.

– Cải bẹ xanh: bỏ lá, lấy cọng, cắt xéo 5cm rửa sạch, để ráo. Nước sôi cho chút muối + chút nước tro tàu cho cọng cải vào trung, cải vừa chín xanh vớt ra dội qua nước lạnh ngâm qua nước đá 5 phút (hoặc để vào tủ lạnh). Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu ăn + chút tỏi phi vàng nhắc xuống

cho chút xì dầu + tiêu + bột ngọt xoxic vào cải.

- Ngò: rửa sạch để ráo. – Cà: tialectica hoa.
- Ớt: 1 trái tialectica hoa, 1 trái thái xéo mỏng.
- Bột nướng: quậy 1/2 chén nước lạnh.

### Chế biến

Lăn cánh gà qua 1 lớp bột nướng khô. Chảo nóng cho 2 chén dầu vào để dầu nóng cho cánh gà vào chiên vừa vàng lấy ra để ráo (để lửa nhỏ).

### TRÌNH BÀY

Xếp cánh gà ra đĩa xung quanh để ngò – cà – ớt tialectica hoa.

Dọn kèm chén xì dầu ớt khoanh.





## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,3kg – 400g bông cải Đà Lạt – 2 trái dừa xiêm – Ngò – 3 trái cà – 2 trái ớt – 1 trái đai hồi – 10 viên tiêu sọ trắng – 1 muỗng súp bột nǎng – Gia vị + 2 muỗng súp rượu trắng

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Gà: làm sạch, để ráo, lau khô nước chật gà làm hai, chặt đầu, dùng dao nhọn xăm đều bên trong gà. Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng cà phê dầu mè + 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1 muỗng súp tỏi phi vàng. Để gà thấm 30 phút.

– Bông cải Đà Lạt: rửa sạch, cắt miếng vừa ăn, trộn nước sôi vừa chín, xào sơ cho chút tiêu + bột ngọt + muối. – Ngò: bóc chân rửa sạch để ráo. – Cà – ớt: tía hoa. – Hột gà: luộc chín tía hoa cúc. – Tỏi: đập dập bóc vỏ bầm nhuyễn.

### Chế biến

Đại hồi + tiêu + nước dừa xiêm + xì dầu + đường. Nấu sôi khoảng 20 phút cho gà vào để lửa riu riu + 2 muỗng súp rượu trắng hầm cho gà vừa chín mềm vớt ra chặt miếng vừa ăn.

### TRÌNH BÀY

Xếp gà lại dáng gà đang nằm. Xung quanh để bông cải Đà Lạt + ngò + cà + ớt tía hoa.

Dọn kèm chén xì dầu, ớt thái khoanh.

\* Sốt: chảo nóng cho 1 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng cho nước lèo hầm gà vào (đã rây lại) nêm lại vừa ăn cho 1 muỗng súp bột nǎng quậy chút nước lạnh cho vào sốt sanh sánh.

# gà chiên sốt nấm

## VẬT LIỆU

- 1 con gà tơ 1kg – 1,2kg (không lấy đầu và chân) – 50g nấm hương hoặc nấm đông cô – 1 hộp nấm – 100g củ hành tím – 1 cây xà lách Đà Lạt – 1 muỗng súp bột mì – 1 muỗng súp rượu rum – 1 muỗng súp bơ – Gia vị

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn, ướp gà với: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp đường + 1 muỗng súp xì dầu + 1 muỗng súp rượu rum + 1 muỗng súp tỏi băm. Để gà thấm 30 phút.
- Nấm đông cô: ngâm nước gọt chân, xắt làm 2 xào sơ nêm gia vị.
- Nấm hộp: bỏ nước xào sơ nêm gia vị.
- Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.
- Xà lách: rửa sạch để ráo.
- Ngò: bỏ chân, rửa sạch để ráo. Cà –

ớt: tía hoa.

Tỏi: đập dập bóc vỏ bầm nhuyễn.

### Chế biến

- Bắc chảo nóng cho 1 chén dầu ăn vào, dầu vừa nóng cho gà vào chiên chín vàng (lửa vừa, vớt ra để ráo).
- Bắc chảo khác lên bếp (lửa nhỏ) cho bột mì vào rang vàng cho bơ vào + nấm hộp + nấm đông cô + nước dừa xiêm vào cho nước sền sệt. Nêm gia vị vừa ăn.

### TRÌNH BÀY

Xếp xà lách ra đĩa, xếp gà lên rau, dội nước sốt lên gà. Trên để cà chua + ớt + ngò sao cho đẹp.

Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.





### VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,5kg – 1 hộp nấm – 200g nấm rơm búp – Đại hồi + đinh hương + quế chi + trần bì + xuyên tiêu – 1 củ gừng nhỏ – 2 trái chanh – 2 trái cà chua – 6 củ hành tím đỏ – 2 củ hành tây nhỏ – 100g xà lách xoong – Ngũ vị hương + mật ong + mạch nha + rượu trắng + bột nǎng – Gia vị vào xào + gia vị, cho nấm + hành tây vào bụng gà, may lại.

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

– Gà: làm sạch mổ moi, rửa sạch để ráo, ướp gia vị, để gà thấm 30 phút.  
– Nấm hộp: khui bỏ nước, cắt đôi để ráo, nếu làm nấm rơm gọt chân sạch ngâm nước lạnh ngập mặt + 1 muỗng súp bột nǎng ngâm 15 phút xả sạch. – Gừng: gọt vỏ, xắt lát mỏng, rửa nước muối xả sạch. – Hành đỏ: bóc vỏ, xắt lát. – Cà chua ớt: 1 trái tía hoa, 1 trái xắt lát mỏng. – Xà lách xoong: bóc chân, rửa sạch để ráo. – Hành tây: bóc vỏ, 1 củ xắt dọc làm 6, 1 củ bào mỏng theo chiều ngang ngâm giấm + đường.

#### Chế biến

– Đun nóng 2 muỗng súp dầu cho hành đỏ vào xào thơm cho nấm + hành tây

vào xào + gia vị, cho nấm + hành tây vào bụng gà, may lại.

– Nấu 1 lít nước sôi cho đại hồi + đinh hương + quế chi + xuyên tiêu + trần bì + gừng + đường + muối cho gà vào luộc chín mềm vớt ra để gà ráo.

– Pha hỗn hợp: 1 muỗng súp mạch nha + 2 muỗng súp mật ong + 2 muỗng súp nước cốt chanh + 1 muỗng súp hắc xì dầu + 1 muỗng súp rượu trắng khuấy tan. Thoa ngoài da cho đều phơi khô. Để thấm 15 phút đem xối sơ dầu lại cho gà có màu đẹp, vớt gà ra để ráo.

#### TRÌNH BÀY

– Xếp rau và gà ra dĩa – cà – ớt tía hoa. – Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh. – Bánh mì thái mỏng

# gà thái hậu

## VẬT LIỆU

- 12 cánh gà
- 1 mực măng tàu nhỏ (độ 200g) hoặc 1 hộp măng tây nhỏ
- 100g đậu Hòa Lan hột
- 2 cọng poireau
- 2 muỗng súp rượu trắng
- 1 trái dứa xiêm
- Gừng - Gia vị

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Cánh gà: rửa sạch, trưng sơ, rút xương (hoặc có thể không cần rút xương). Uớp gia vị để thấm 1/2 giờ.

- Măng: luộc mềm với muối vớt ra, xắt lát mỏng 1,5 – 5cm, nếu dùng măng hộp thì bỏ nước chì lấy măng.

- Cọng poireau: xắt dày 1cm.
- Gừng: gọt vỏ, xắt lát mỏng.
- Đậu Hòa Lan: luộc mềm với chút muối.

### Chế biến

- Bắc chảo mỡ sôi cho gà vào chiên sơ. - Bắc chảo mỡ khác cho gừng và tỏi tây vào xào vàng cho gà vào, tiếp theo cho măng vào xào đều. Cho rượu + đường + xì dầu vào. Cho nước dứa xiêm vào hầm mềm để lửa nhỏ. - Khi gà mềm, cho đậu Hòa Lan vào trộn đều, nêm thêm bột ngọt + nước mắm + tiêu cho vừa ăn.

### TRÌNH BÀY

- Món này dùng nóng với bánh mì + xì dầu có ớt xắt khoanh.





### VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,3 kg - 4 tép hành lá, ngò, cà, ớt - 1 nắm rau răm - 1 củ hành tây trắng - 4 tai nấm mèo màu vàng - Nước mắm chanh ớt
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè + xì dầu

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, mổ moi, dùng dao nhọn xăm đều bên trong gà. Đẻ gà thật ráo.

Ướp gà: - 2 muỗng cà phê tiêu. - 1 muỗng cà phê muối. - 1 muỗng súp đường.

- 1 muỗng súp bột ngọt. - 1 muỗng súp tỏi phi. - 1 muỗng cà phê dầu mè.

Da gà thoa màu vàng. Đẻ gà thẩm 30 phút.

- Rau răm: bỏ cọng, xắt nhuyễn. -

Hành tây: bóc vỏ, bào mỏng theo chiều ngang. - Hành lá: cắt ngắn 5cm, đập dập.

- Cà ớt: tía hoa. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn, phi vàng.

Trộn chung: rau răm + hành tây + hành lá + tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi phi.

#### Chế biến

Dồn nhân vào bụng gà. Xứng nước sôi cho gà vào khay nhôm đem hấp chín 45 phút, trổ gà thường, dừng để da gà bị rách.

#### TRÌNH BÀY

Chặt gà, xếp gà lại dáng gà đang nằm. Rải ngò cà ớt xung quanh.

Dọn kèm muối tiêu chanh hoặc nước mắm chanh ớt.

Món ăn thông dụng gia đình.

# gà tương quân

## VẬT LIỆU

- 1 con gà 1,5kg
- 100g hành tây trắng
- 2 lòng đỏ hột gà + 2 muỗng súp bột năng
- 1 nhánh gừng
- 2 cây xà lách + ngò + cà + ớt
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

## CÁCH LÀM

- Tỏi: băm nhuyễn.
- Gà: làm sạch, chặt đầu, cánh, đùi gà, chặt đôi gà. Ướp gà: chút muối + bột ngọt. Một chén nước lạnh hoặc dừa xiêm nấu sôi cho gà vào, gà vừa mềm lấy gà ra để ráo chặt ra từng miếng vừa ăn.
- Hành tây: cắt làm 4 theo chiều xuôi, tia hoa.
- Gừng: gọt vỏ, thái sợi.
- Cà – ớt: tia hoa.
- Hỗn hợp sốt: 2 lòng đỏ hột gà + 2 muỗng súp bột năng + muối + tiêu + đường + bột ngọt + xì dầu + tỏi băm.

## Chế biến+

- Mỡ nóng cho gà vào chiên vàng. Vớt gà ra.
- Mỡ phi tỏi còn lại + gừng thái sợi + hành tây + gia vị + 2 muỗng súp kíp chấp + hỗn hợp sốt + gà, đảo đều gà, cho gà thật thấm, nêm lại gà vừa ăn. Gà sền sệt là được.

## TRÌNH BÀY

Xà lách xếp chung quanh đĩa, xếp gà lại như dáng gà đang nằm, để cà ớt tia hoa.

Dùng với xì dầu ớt xắt khoanh.





## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,3kg
- 2 muỗng súp rượu chát đỏ
- Xà lách Đà Lạt + ngò + 2 trái cà + 2 trái ớt
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + hành + dầu mè + dầu hào

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Gà: làm sạch để ráo ướp vào trong và ngoài gà: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi phi dầu mè + dầu hào + 2 muỗng súp rượu chát đỏ, để gà thấm 30 phút.

(Lưu ý: dùng dao nhọn xâm gà bên trong để khi ướp gà thấm mới ngon).

- Xà lách Đà Lạt: rửa sạch để ráo.
- Cà: thái mỏng.
- Ớt: tía hoa.
- Tỏi: băm nhuyễn phi vàng.

### Chế biến

Xìng nước sôi cho gà vào khuôn nhôm hoặc đĩa nhôm, hấp gà khoảng 30 phút. Gà chín mềm, rươi tiếp rượu chát còn lại lên mình gà, đậy nắp khoảng 5 phút nhắc xuống.

1 muỗng mỡ phi tỏi vàng + nước gà hấp vào nêm lại vừa ăn.

### TRÌNH BÀY

Chặt gà ra từng miếng vừa ăn xếp gà lại dáng gà đang nằm chung quanh xếp xà lách – ngò – cà – ớt tía hoa xen kẽ.

Món này dùng với muối tiêu chanh hoặc xì dầu + ớt thái khoanh + nước gà.

# gà sốt pa tê gan

## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái ta 1,5kg – 200g pa tê
- 1 trái dứa xiêm – ngọt – 3 trái cà – 1 trái ớt – 2 cây xà lách Đà Lạt
- 200g dưa chua ngâm giảm đường
- 100g kiệu chua – 100g bột nǎng
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu chiên + dầu mè

## CÁCH LÀM

Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn, để gà thật ráo. Ướp gà: tiêu + muối + chút đường + tỏi băm + bột ngọt + chút dầu mè để gà thấm 15 phút. Dứa xiêm lấy nước nấu sôi cho gà vào hoặc 2 muỗng súp mỡ phi tỏi vàng cho gà vào xào thật thấm, gà mềm vớt ra để gà thật ráo. Nước lèo để riêng.

- Pa tê: tán nhuyễn.
- Cà: 1 trái tia hoa, 2 trái thái mỏng.
- Ớt: tia hoa.
- Xà lách: rửa sạch, để ráo.
- Bột nǎng: quậy với nước lạnh ráy lại.

## Chế biến

– Chảo dầu nóng cho gà vào chiên vàng.  
– Lấy chảo khác cho 2 muỗng súp mỡ hoặc dầu phi tỏi vàng cho pa tê gan vào + gia vị vừa ăn (pa tê dễ mặn) cho nước lèo vào, nêm lại cho bột nǎng hòa nước lạnh vào sốt pa tê sanh sánh là được.

## TRÌNH BÀY

Xếp gà ra đĩa như dáng gà đang nằm, xung quanh xếp xà lách + cà + dưa chua + kiệu + cà + ớt tia hoa. Múc sốt pa tê đổ lên mình gà.

Món này dùng với bánh mì muối tiêu hoặc xì dầu ớt xắt khoanh.





## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái to (1,2kg – 1,4kg) – 2 muỗng súp rượu mai quế lộ – 1 muỗng súp hắc xì dầu – 1 chén nước tương – 1 củ cà rốt – Ngò – 2 trái cà – 2 trái ớt – Gia vị

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Gà: làm sạch, xẻ đường bụng, banh gà thẳng ra bỏ đồ lồng và chân. Dùng dao nhọn xăm đều vào bên trong gà. Lau khô gà, ướp trong và ngoài gà: 1 muỗng súp rượu + 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi phi. Để gà thấm 30 phút.

– Cà rốt: gọt vỏ, tia hoa, bóp chút muối xả sạch, ngâm giấm + đường khi dùng vắt ráo.

– Cà – ớt: tia hoa. – Tỏi: đập dập, bóc vỏ bầm nhuyễn phi vàng.

### Chế biến

– Nấu sôi hỗn hợp 1 chén nước tương + 1 muỗng súp hắc xì dầu + 1 muỗng súp rượu + 1 muỗng cà phê tiêu sợi xay + 4 muỗng súp đường. Cho gà + hỗn hợp này vào mâm gà, đem hấp gà khoảng 30 phút.

– Bắc chao lên bếp, đổ nước hấp gà vào chao cho ga vào, trở thường xuyên (để lửa nhỏ) cho đèn khi gà thấm hết gia vị, và rút hết nước.

### TRÌNH BÀY

– Gà chặt miếng vừa ăn, xếp gà ra đĩa, cho ra dáng gà đang nằm. Trên xếp hoa cà ớt tia. Rải ngò. – Dọn kèm đĩa bánh mì lạt thái khoanh. – Chén xì dầu ớt thái khoanh hoặc muối tiêu chanh.

# gà hấp cải bẹ xanh

## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dầu 1,8kg + 1 bộ lòng gà – 20 cây cải bẹ xanh + ngò + cà + ớt
- Bột nướng – Nước tro tàu – 1 trái dừa xiêm – Gia vị

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Gà: chặt đầu, cánh, chặt đôi gà từ cổ xuống. Rửa sạch gà, để gà thật ráo, dùng dao nhọn xâm đều vào bên trong gà.

Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê bột ngọt + 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1 muỗng cà phê súp dầu mè. Để gà thấm 30 phút. Lòng mề gà tía hoa.

– Cải bẹ xanh: bỏ lá lấy cọng, cắt xéo 7cm. Nước lạnh cho chút muối + nước tro tàu cho cải vào luộc vừa chín, vớt ra rửa lại nước lạnh ngâm qua nước đá đập nhuyễn 5 phút, 2 muỗng súp dầu phi + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho 1/2 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng cà phê bột ngọt.

+ 1 muỗng súp xì dầu + 1 muỗng súp đường xóc đều vào cải cho thơm và ngon.

– Cà, ớt: tía hoa. – Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn phi vàng.

– Bột nướng: quậy với

2 muỗng súp nước lạnh.

### Chế biến

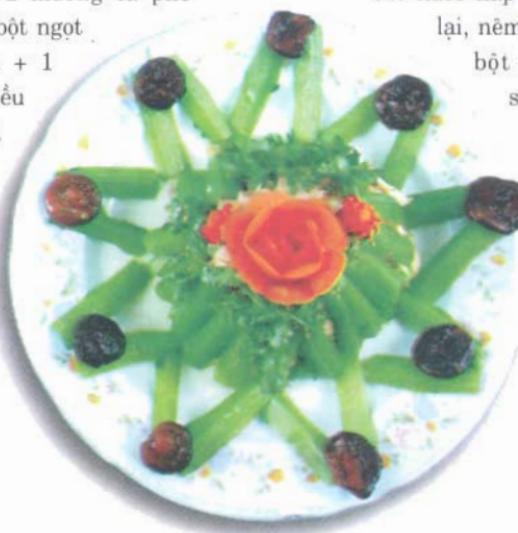
Nước dừa xiêm nấu sôi cho gà vào + bộ lòng gà hầm lửa riu riu vớt bọt (nếu thiếu nước mà gà chưa mềm thì thêm nước sôi cho gà được mềm). Lấy gà ra xé có bản to, bỏ xương. – Xếp thịt gà vào tô to, kể đến cọng cải, xen kẽ đến hết + chút tiêu + bột ngọt. – Xung nước sôi cho gà vào hấp sơ lại 10 phút.

### TRÌNH BỘY

Úp ngược tô gà ra, bể mặt sẽ là đáy tô, rải ngò, cà, ớt cho đẹp. Xung quanh xếp cải xen kẽ + nước sốt gà.

Món này dùng với xi dầu, ớt thái khoanh hoặc dùng với cơm.

\* Sốt nước hấp gà nấu sôi trở lại, nêm lại vừa ăn cho bột nướng vào cho sốt được sanh sánh. Khi dùng rưới nước sốt lên cải và gà.





## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dâu 1,7kg – 400g giò sống + 4 tai nấm mèo + 5g bún tàu  
nhô – 300g mì sợi tươi – 12 trứng cút – Ngò – 1 trái cà – 2 trái ớt
- Gia vị + kim chi may

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Gà: làm sạch, rút xương, dùng dao nhọn bén cắt 1 đường dài từ cổ xuống đến hậu môn gà, lấy đầu ra lách thịt rời xương, cắt 2 khuỷu cánh, 2 đùi da gà rửa sạch, lau khô ướp tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè.

– Thịt gà băm nhuyễn + giò sống trộn đều. – Nấm mèo: ngâm nước, gọt chân, xắt sợi nhuyễn. – Bún tàu: ngâm nước, cắt ngắn 2cm. – Mì: trung nước sôi, dội qua nước lạnh cho vào hỗn hợp đặc biệt.

Hỗn hợp: 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng để nguội + 1 muỗng súp dầu hào + 1 muỗng cà phê dầu mè +

1 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp đường. Trộn vào mì.

– Trứng cút: luộc chín bóc vỏ. – Cải tía hoa. – Ớt: tía hoa 1 trái, 1 trái thái mỏng xéo.

### Chế biến

Trộn chung: Thịt nạc gà + giò sống + nấm mèo + bún tàu + tỏi phi + tiêu + muối + đường + bột ngọt + dầu mè. Dồn nhân vào bụng da gà, dùng kim chỉ may lại, thoa màu vàng da gà, dùng kim xăm gà, đem hấp 1 giờ 30 (nhớ xả hơi gà) đem gà xối mỡ cho gà vàng.

### TRÌNH BÀY

Cho mì ra đĩa, để gà lên + trứng cút – ớt – cải xen kẽ.

# gà mimosa

## VẬT LIỆU

- 1/2 con gà - 100g thịt nạc cua - 300g tôm bạc thè to + 3 tép hành lá - 100g cá thác lác - 100g thịt nạc dăm - 300g mỡ chài - 2 cây xà lách Đà Lạt + ngò + cà + ớt - 50g bột nǎng khô - Gia vị

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: lóc thịt nạc, bỏ da xương bầm nhuyễn.
- Thịt nạc cua: ria bỏ xương.
- Tôm bạc thè to: rút chỉ đen chà muối rửa sạch, lau khô đập dập, quết dai + 3 tép hành lá lấy phần trắng.
- Cá thác lác: nêm chút tiêu + bột ngọt (dùng muỗng thoa nước muối đánh cho dai).
- Thịt nạc dăm: bầm nhuyễn. - Mỡ chài: rửa sạch để ráo, ướp chút tiêu + bột ngọt.
- Bột giòn + sốt chua ngọt. - Xà lách + ngò: rửa sạch để ráo. - Cà, ớt: tía hoa. - Tỏi: bầm nhuyễn.

### Chế biến

Trộn chung:  
thịt gà + thịt nạc

cua + cá thác lác + thịt nạc dăm + 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi bầm + 1 muỗng cà phê dầu mè + 1 muỗng súp đường. Trộn lại thật đều.

Chia nhân làm 40 phần, cắt mỡ chài làm 40 phần.

Cho nhân vào mỡ chài, gấp mí lại đem hấp 15 phút lấy ra để ráo. Lăn qua bột nǎng khô.

Chảo dầu vừa nóng cho nhúng vào bột giòn đem chiên lửa trung bình, gà giòn vàng lấy ra để ráo.

## TRÌNH BÀY

Xếp gà lên dĩa xung quanh để xà lách. Món này dùng với sốt chua ngọt + xì dầu + ớt thái khoanh + xà lách.

Rải ngò, cà ớt lên xung quanh cho đẹp.





### VẬT LIỆU

- 1 con gà tơ 1,5kg
- 1 kg muối hột
- 6 tép hành lá
- 1 nhánh gừng - ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt
- 2 cây xà lách Đà Lạt
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + dầu hào + dầu ăn

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, mổ moi để thật ráo.  
Ướp trong và ngoài gà: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi phi + dầu mè + dầu hào, để gà thấm 30 phút.

- Muối hột: cho vào xung hấp khi hấp gà.

- Hành lá: cắt ngắn 6cm, đập dập.
- Gừng: gọt vỏ, thái sợi.
- Cà: 1 trái tía hoa, 2 trái thái mỏng.
- Ớt: 1 trái tía hoa, 1 trái bào mỏng.

- Xà lách: rửa sạch để ráo.

#### Chế biến

Trộn chung:

- Gừng + hành lá + gia vị dồn vào bụng gà. Xứng nước sôi cho gà vào hấp, khi hấp nhớ trở gà thường xuyên. Gà chín mềm cho gà ra chặt từng miếng vừa ăn. Xếp gà lại như dáng gà đang nằm, xung quanh để xà lách - cà, giữa để cà - ớt tía hoa.

- Dùng với cơm hoặc nước mắm ngon chanh ớt.

## VẬT LIỆU

- 1/2 con gà mái nấu 800g (hoặc 2 ức gà) - 1/2kg cải ngọt - 1 củ cà rốt
- 1 miếng gừng - 1 muỗng súp rượu trắng - 8 tai nấm đông cô - 1/2 hộp nấm hộp hoặc 200g nấm rơm búp - 1 muỗng súp bột năng - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, để ráo, cắt từng miếng vừa ăn. Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng cà phê dầu mè + 1 muỗng cà phê xì dầu. Để gà thấm 10 phút. Đem chiên vàng. Để ráo.

- Cải ngọt: bỏ lá lấy phần cọng rửa sạch, cắt khúc xào sơ.

- Nấm đông cô: ngâm nước gọt chân rửa sạch để ráo cắt miếng vừa ăn.

- Cà rốt: gọt vỏ, tia hoa, luộc sơ để ráo.

- Nấm rơm búp: gọt chân rửa sạch,

ngâm với nước lạnh + bột năng 10 phút xả sạch, để ráo.

- Gừng: gọt vỏ, thái lát mỏng.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ, bầm nhuyễn.

### Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi + gừng. Xào lên cho thơm cho cà rốt + nấm + nấm đông cô + thịt gà vào đảo đều + 1 muỗng súp rượu trắng cho cải vào + tiêu + muối + đường + bột ngọt + xì dầu + 2 muỗng súp nước lạnh + 1 muỗng súp bột năng vào + dầu mè. Nêm lại vừa ăn đảo đều nhắc xuống.

### TRÌNH BÀY

Xếp gà ra đĩa. Xung quanh để ngò - cà - ớt tia hoa. Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.





## VẬT LIỆU

- 1/2 con gà mái dầu (700g) - 3 hột vịt lạt - Vài giọt màu vàng
- 1 muỗng cà phê bột nasc - 200g giò sống
- Ngò + cà + ớt + 100g xà lách xoong
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, để ráo, ướp tiêu – muối – đường – bột ngọt – dầu mè để gà thấm 15 phút, đem hấp gà mềm lấy ra để ráo thoia hắc xi dầu, xốc đều gà vàng, chặt từng miếng vừa ăn.

- Hột vịt: quay tan rãy lại, nêm tiêu – muối – bột ngọt – màu vàng – bột nasc quay nước lạnh, tráng mỏng.

- Cà rốt: gọt vỏ, thái sợi luộc chín với chút muối.

- Cù dền: (như trên).

- Đậu que: tước 2 đầu, luộc chín với

nước tro tàu dội qua nước lạnh để ráo.

- Cà – ớt: tía hoa.
- Tỏi: băm nhuyễn.
- Xà lách: rửa sạch để ráo

### Chế biến

Trải miếng hột vịt lên thớt trét giò sống ở giữa để cà rốt + cù dền + đậu que xen kẽ, nêm tiêu + bột ngọt. Gấp mi hột vịt lại đem hấp 30 phút, thái mỏng 1cm.

### TRÌNH BÀY

Xếp xà lách vào giữa đĩa, xếp gà lại dáng đang nằm, 2 bên xếp đuôi phung, đầu gà đang nằm giữa. Xen kẽ ngo – cà – ớt. Dùng với xì dầu ớt thái mỏng.

# cánh gà chiên nước mắm

## VẬT LIỆU

- 12 cánh gà loại nhỏ
- 200g bột giòn
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + nước mắm ngọt

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Cánh gà: rửa sạch, dùng dao nhọn đâm vào cánh gà, để cánh gà thật ráo.  
Ướp vào cánh gà:

- 1 muỗng cà phê tiêu.
- 1/2 muỗng cà phê muối.
- 1 muỗng súp bột ngọt.
- 1 muỗng súp nước tỏi.
- 1 muỗng cà phê dầu mè.

Để cánh gà thấm một giờ.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.  
Cho chút nước sôi vào vắt lấy một muỗng súp nước tỏi.

### Chế biến

- Chảo dầu nóng, lăn cánh gà qua bột giòn 1 lớp dày, đem chiên lửa trung bình, cánh gà giòn vàng lấy ra để ráo.
- 2 muỗng súp đường + 1 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp nước mắm trộn đều.

- 1 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tôm băm phi vàng, cho chén hỗn hợp vào xào nhanh tay cho cánh gà vào xốc đều thật thấm.

### TRÌNH BÀY

Món này dùng nóng.





### VẬT LIỆU

- 1/2 con gà 500g - 200g bông cải - 100g nấm rơm búp - 100g đậu Hòa Lan dẹp - 3 tép hành lá - ngò - 1 củ cà rốt nhỏ - 1 củ hành tây - 1/2 chén nước lèo - 2 muỗng súp bột nǎng - Gia vị

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, lóc bỏ xương thái hột lụu để ráo. Ướp gà: chút tiêu + muối + bột ngọt. Để gà thấm 30 phút.

- Bông cải: cắt từng chùm vừa ăn luộc sơ.

- Nấm rơm búp: gọt chân sạch, ngâm nước lạnh pha một muỗng súp bột nǎng. Ngâm 10 phút vớt ra để ráo.

- Đậu Hòa Lan dẹp: tước bỏ 2 đầu, rửa sạch, để ráo. Nước sôi cho 1 muỗng cà phê nước tro tàu vào cho đậu vào luộc, đậu vừa xanh khoảng 5 phút. Vớt ra rửa sạch, để ráo ngâm qua nước đá đậm nhuyễn 5 phút.

- Hành lá: cắt ngắn 2cm.  
- Cà rốt: gọt vỏ, tia hoa, thái vừa ăn, luộc sơ vừa chín.  
- Hành tây: bóc vỏ, cắt dọc làm 6.  
- Nước lèo + bột nǎng: quậy tan đều.

#### Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + hành lá lấy phần trắng xào thơm, cho thịt gà vào xào chín, cho bông cải + nấm + cà rốt + hành tây. Nêm lại vừa ăn cho nước lèo + bột nǎng vào + đậu. Khi tất cả chín nhắc xuống.

#### TRÌNH BÀY

Múc đồ xào ra đĩa rắc tiêu + ngò.

Dọn kèm chén xì dầu + ớt thái khoanh.

# gà marango

## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,3kg
- 200g nấm rơm búp
- 200g cà rốt
- 12 trứng cút
- 1 muỗng súp bơ ngon - 300g cà hộp + 2 muỗng súp màu hột điêu đỗ
- Ngò - cà - ót - 4 củ hành
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu hào + dầu mè, mỡ chiên + xì dầu

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch chặt từng miếng vừa ăn ướp vào gà: tiêu + muối + bột ngọt + tỏi băm + dầu mè + dầu hào để gà thấm 15 phút.

- Nấm: gọt chân sạch, trưng sơ qua nước sôi + chút muối, xả sạch, xào sơ nêm gia vị.

- Trứng cút: luộc chín, bóc vỏ, tía hoa.

- Cà rốt: gọt vỏ, tía hoa cắt dày 0,5cm, xào sơ nêm gia vị.

- Hột điêu đỗ: cho dầu vào chảo vừa nóng cho hột điêu vào đảo nhanh tay nhắc

xuống rây lai bỏ hột.

- Cà - ót: tía hoa.

### Chế biến

Bắc chảo mỡ nóng phi tỏi cho vàng + gà vào xào săn lại + cà hộp + màu điêu + nước lèo vào ngập, gà gần chín cho cà rốt + gia vị + nấm nêm lại vừa ăn + bơ vào.

### TRÌNH BÀY

Múc gà ra thố xếp gà lại như dáng đang nằm xen kẽ trứng cút + ngò + cà + ót tía hoa.

Món này dùng với bánh mì hấp hoặc tươi + muối + tiêu + chanh.





### VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,3kg - 1 trái dừa xiêm - 1 muỗng súp ngũ vị hương - 1 muỗng súp hắc xì dầu - Mùa vàng - Mật ong - Chanh - 2 muỗng súp bột nǎng - 2 cây xà lách Đà Lạt + ngò + cà + ớt - Gia vị

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, dùng dao nhọn xâm đều bên trong gà. Ướp gà:

- 1/2 muỗng cà phê tiêu. - 1 muỗng cà phê muối. - 1 muỗng súp đường. - 1 muỗng cà phê bột ngọt. - 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng.

- Mùa vàng: màu là màu bột quậy với chút nước lạnh.

- Chanh: vắt lấy nước.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn phi vàng.

#### Chế biến

Nước dừa xiêm nấu sôi cho gà vào, hầm

lửa riu riu, trở gà thường xuyên. Gà mềm, lấy ra, để thật ráo.

Thoa tiếp tục vào da gà: bột nǎng + màu vàng + hắc xì dầu + mật ong + chanh. Thoa xong để gà thấm 30 phút.

Đem xôi mỡ, gà chin vàng lấy ra để ráo, chặt gà vừa ăn.

(Có thể thoa bột nǎng khô + màu vàng + hắc xì dầu + chanh mà không cần mật ong, miễn là để thời gian thoa khoảng 1 giờ cho gà thấm màu).

#### TRÌNH BÀY

Xếp xà lách xung quanh dia + cà thái mỏng, để lại dáng gà đang nằm. Rải ngò - cà - ớt tia hoa cho đẹp. Dùng với xì dầu + ớt thái khoanh.

# gà rô ti

## VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,3kg
- 1 cây xà lách Đà Lạt - 1 trái dứa xiêm - Ngò, 2 trái cà
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè + nước mắm ngon

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt đầu cánh, chặt đòn gà. Dùng dao nhọn xăm đều bên trong gà. Rửa sạch để thật ráo.

Ướp gà:

- 1 muỗng cà phê tiêu.
  - 1 muỗng cà phê muối.
  - 2 muỗng súp đường.
  - 1 muỗng cà phê bột ngọt.
  - 1 muỗng súp tỏi băm.
  - 1 muỗng cà phê dầu mè.
- Để gà thấm 30 phút – 1 giờ.
- Tỏi: băm nhuyễn.
  - Xà lách: rửa sạch.

- Ngò: rửa sạch.
- Cà: thái mỏng

### Chế biến

Chảo nóng cho 3 muỗng súp dầu cho gà vào chiên vừa vàng, vớt gà để ráo.

Cho chảo khác lên + gà + nước dừa xiêm + chút nước lạnh + xì dầu + nước mắm ngon + đường, hầm lửa riu riu. Gà chín mềm ngả màu vàng đẹp vớt ra, chặt từng miếng vừa ăn.

### TRÌNH BÀY

Xếp dĩa xà lách + gà lên dĩa xung quanh. Xếp cà thái mỏng. Rải ngò.

Món này dùng chung với cơm hoặc bánh mì.





### VẬT LIỆU

- 1 con gà 1,3kg - 1 trái dưa xiêm - 1 trái dưa leo to - 1 củ cà rốt to - 1 củ cải trắng to - 1 trái ớt Đà Lạt xanh - 5 tép hành lá - Gừng - Ngò - Cà - Ớt - Giấm - Gia vị

### CÁCH LÀM

- Gà: chặt đầu, chặt đòn gà từ trên cổ xuống, rửa sạch để thật ráo, xăm gà cho thấm. Ủ gà; để thấm 30 phút.

- Nước dừa xiêm: nấu sôi cho gà vào, hầm vừa mềm lấy gà ra để ráo. Thoa gà: màu vàng + hắc xì dầu để gà thấm 10 phút.

- Dưa leo: bỏ ruột, lấy vỏ, ấn dẹn sóng ngâm đường + giấm. Khi dùng vắt ráo.- Cà rốt, củ cải trắng: gọt vỏ, bào mỏng ấn dẹn sóng bóp muối xả sạch ngâm giấm + đường. - Cú đèn: gọt vỏ, bào mỏng ấn dẹn sóng luộc vừa chín với chút muối. - Ớt: bỏ hột, thái sợi ngâm giấm + đường. - Hành lá: cắt ngắn 5cm đậm đậm. - Gừng: gọt vỏ, thái sợi. - Cà - ớt: tía hoa.

### Chế biến

Chảo nóng, cho 1 muỗng súp dầu + tỏi băm + tiêu + muối + đường + bột ngọt + xì dầu + dầu mè + dầu hào + gừng + hành lá + gà vào. Xào cho thật thấm. Gà chín vàng, chặt ra từng miếng vừa ăn.

### Trình bày

Xếp gà lại như dáng gà đang nằm, xung quanh xếp dưa leo + cà rốt + củ đèn + cải trắng.

Ớt Đà Lạt, cẩm ớt cà tía hoa cho đẹp.

Món này dùng với xì dầu + ớt thái mỏng + sốt gà.

Sốt gà: 1 muỗng súp mỡ phi tỏi băm + nước luộc gà + gia vị + bột n้ำ hòa chút nước lạnh cho vào sốt sanh sánh là được.

# cách làm nước chấm

## SỐT CHUA NGỌT

### VẬT LIỆU

- 100g cà hộp - 3 ruột cà chua chín đỏ - 6 tép tỏi - 2 muỗng súp màu hột điêu - 5 muỗng súp dầu ăn - 1 muỗng súp tương xí muối - 1 muỗng cà phê muối - 1 muỗng súp xi dầu - 3 muỗng súp kip chấp hoặc giấm trắng - 1 muỗng súp bột n้ำnăng.

### CÁCH LÀM

**Chuẩn bị:** Ruột cà chua: bóc hột bầm nhuyễn. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ bầm nhuyễn. - Bột n้ำnăng: quậy với 2 muỗng súp nước lạnh rây lại.

**Chế biến:** 2 muỗng súp dầu ăn + tỏi bầm phi vàng + cà chua bầm nhuyễn + màu hột điêu + gia vị + nước lèo. Nêm lại vừa ăn cho bột n้ำnăng vào sốt sanh sánh, chua chua ngọt ngọt là được.

## TƯƠNG CHẤM

### VẬT LIỆU

- 200g tương hột loại ngon - 50g đậu xanh cà - 1 vắt me chín 50g - 1 trái ớt chín - 100g đậu phộng - 2 muỗng súp dầu ăn - 6 tép tỏi - 4 muỗng súp đường - 1 muỗng cà phê bột ngọt

### CÁCH LÀM

**Chuẩn bị:** Tương hột: rây hột và nước tương, hột tương xay nhuyễn. - Đậu xanh: ngâm nước, dải vỏ sạch, cho chút nước lạnh sâm sấp + chút muối nấu chín mềm, đánh nhuyễn đậu xanh. - Me: cho nước sôi vào đầm lấy 2 - 3 muỗng súp nước me thật đặc. - Ớt: bỏ hột, bầm nhuyễn. - Đậu phộng: cho chút muối rang vàng, bóc vỏ bầm nhuyễn.

**Chế biến:** Dầu ăn + tỏi bầm phi vàng cho tương vào xào + đậu xanh + gia vị + nước me. Nêm lại vừa ăn.

Cuối cùng cho bột n้ำnăng vào + ớt bầm sau cùng. Khi dùng rắc thêm đậu phộng + ớt bầm.

## MẮM NÊM

### VẬT LIỆU

- 1 xí mắm nêm loại ngon - 1 trái khóm - 1 trái ớt to chín đỏ - 3 trái chanh to - Đường + bột ngọt + dầu ăn + 6 tép tỏi + 100g sả bầm.

### CÁCH LÀM

**Chuẩn bị:** Mắm nêm: cho qua rây thưa chẽ nước sôi vào bô xác, lấy nước. - Khóm: bô cùi bầm nhuyễn. - Sả: bầm nhuyễn. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ bầm nhuyễn. - Chanh: vắt lấy nước. - Ớt: bầm nhuyễn bỏ hột.

**Chế biến:** Cháo nóng cho dầu vào. Dầu để thật nóng cho tỏi + sả phi vàng, cho khóm + đường + bột ngọt. Xào thật thấm.

Cho hỗn hợp này vào mắm nêm + chanh + đường + ớt bầm nhuyễn.

## NƯỚC MẮM ME

### VẬT LIỆU

- 1 vắt me chín 50g - 50g đường cát trắng - 1 trái ớt chín đỏ - 1/2 chén nước mắm ngon

### CÁCH LÀM

**Chuẩn bị:** Me: cho nước sôi vào đầm lấy 8 muỗng súp nước me đặc bỏ hột. - Ớt: rửa sạch, bỏ hột bầm nhuyễn.

**Chế biến:** 8 muỗng súp đường + 8 muỗng súp nước me quậy thật tan đều đường cho nước mắm vào nêm lại vừa ăn.



## SỐT DẦU GIẤM

### VẬT LIỆU

- 1 chén giấm nuôi - 2 muỗng súp dầu ăn - 1 muỗng súp hành tây + ngò băm - 2 muỗng súp đường - 1/2 muỗng cà phê bột ngọt. - 1 muỗng cà phê tiêu - 1 muỗng cà phê muối.

### CÁCH LÀM

Trộn chung: Giấm + dầu ăn + hành tây (bào mỏng) + ngò băm + đường + bột ngọt + tiêu + muối trộn cho đều.

## SỐT XÍ MUỘI

### VẬT LIỆU

- 1/2 chai tương xí muội - 1/4 chai tương ớt + xì dầu - 6 tép tỏi + dầu ăn + đường + muối + bột ngọt - Kíp chấp hoặc giấm nuôi - 1/2 chén nước leo dùng hầm xương lấy nước ngọt - 1 muỗng súp bột nǎng

### CÁCH LÀM

**Chuẩn bị:** Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn. - Bột nǎng: quậy chút nước lạnh.

**Chế biến:** Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho tương xí muội + tương ớt vào xào lên thật đều + 1/2 muỗng cà phê muối + 3 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 4 muỗng súp kíp chấp + nước dùng. Nêm lại vừa ăn cho bột nǎng quậy chút nước lạnh vào cho sốt sanh sánh.

## NƯỚC MẮM ĐẶC

### VẬT LIỆU

- Chanh + tỏi + ớt - 8 muỗng súp nước mắm ngọt - 8 muỗng súp đường - 8 muỗng súp nước cốt trái chanh - 1 muỗng súp tỏi băm - 1 muỗng súp ớt băm.

### CÁCH LÀM

**Chuẩn bị:** Chanh: rửa sạch vắt lấy nước - Tỏi: đập dập, bóc vỏ bỏ nhuyễn lấy 1 muỗng súp - Ớt: rửa sạch bỏ hột, băm nhuyễn.

**Chế biến:** Tỏi băm + ớt băm trộn thật đều + đường + nước mắm quậy tan + nước cốt trái chanh + nước ấm để cho tan đều nêm lại vừa ăn.

## NƯỚC MẮM LOĂNG

### VẬT LIỆU

- 1/2 chén nước mắm ngọt - 1 trái dừa xiêm - 4-6 muỗng súp đường - 1 muỗng cà phê bột ngọt - 1/2 chai seven up - 1 trái chanh - 1 trái ớt to chín

### CÁCH LÀM

**Chuẩn bị:** Dừa xiêm: lấy nước dùng Ớt: bỏ hột, băm nhuyễn

**Chế biến:** Nước dừa xiêm + đường + bột ngọt cho lên bếp nấu tan nharc xúi cho nước mắm vào quậy đều để nguội seven up vào + nước cốt trái chanh nêm lại vừa ăn.

## NƯỚC MẮM GỪNG

### VẬT LIỆU

- 1 nhánh gừng nhỏ - 1 trái ớt chín to - 1/2 chén nước mắm ngọt - 2 muỗng đường cát trắng - 4 trái chanh

### CÁCH LÀM

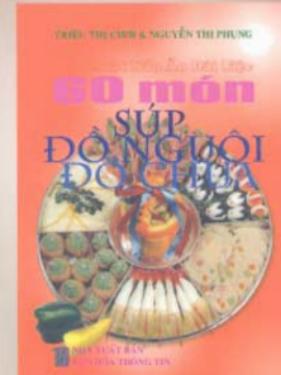
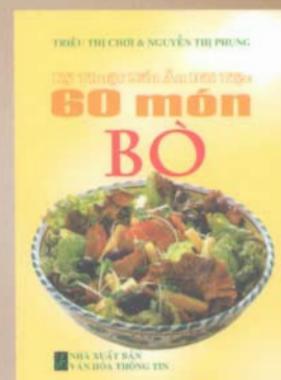
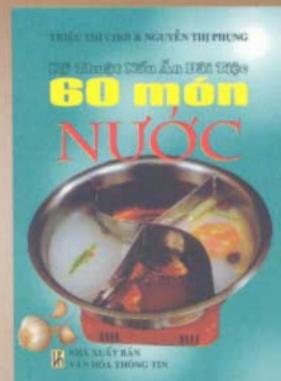
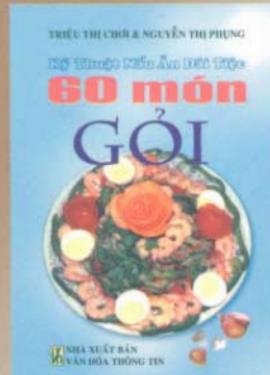
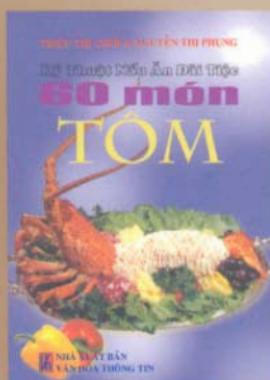
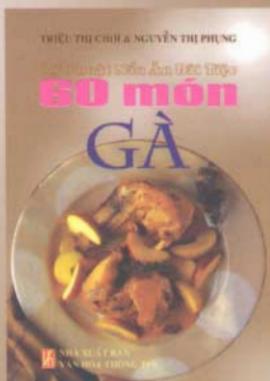
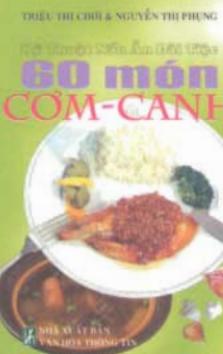
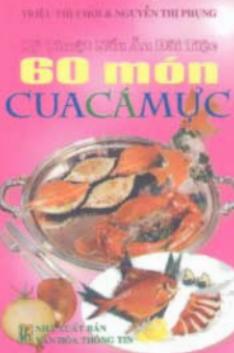
**Chuẩn bị:** - Gừng: gọt vỏ rửa sạch tẩy mỏng băm nhuyễn - Chanh: vắt lấy nước

**Chế biến:** 8 muỗng súp đường + gừng quậy thật đều + 8 muỗng súp nước mắm ngọt cho vào + 8 muỗng súp nước chanh cho vào + chút nước ấm quậy tan tất nêm lại vừa ăn.



# Mời Bạn Tìm Đọc

**NHÀ SÁCH TRẺ**  
994 Nguyễn Thị Minh Khai, Q.3, TP.HCM  
ĐT: 8344020 - 8344029 Fax: (84.8) 8344029



Giá: 25.000đ

Chịu trách nhiệm xuất bản: AN CHƯƠNG. Biên tập: THU THỦY.  
Bìa & trình bày: HOÀI DỨC. Đơn vị liên doanh: © Cty V&P  
In 1.000 cuốn, khổ 14,5 x 20,5cm tại XN In 5. Số xuất  
QLXB/3-VHTT ngày 7.9.2001. In xong và nộp lưu chiểu

1012 143